

g r u p o  
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

## MENÚS ESPECIALES

2021

(Excepto del 15 de abril al 15 de junio,  
25 de diciembre, 1 y 6 de enero)



Ctra. de Navacerrada, P.K. 0,600 - 28400 Collado Villalba

Tlf. 91 840 66 58

g r u p o  
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 1

ENTRANTES A COMPARTIR

(Un plato cada 4 o 5 personas)

Surtido de Embutidos y Queso Semicurado

Ensalada de Queso de cabra a la plancha con mezcla de lechugas, nueces y  
vinagreta de miel-mostaza

Gambón Rojo a la Sal

Croquetas de jamón

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Lomo de Bacalao con cremoso de guisantes y picadillo de jamón

o

Entrecot de vaca a la Parrilla con patata panadera al orégano

POSTRE

Bizcocho de zanahoria con buttercream

BEBIDAS

Vino blanco Verdejo, vino tinto D.O.C. Rioja Joven, cerveza, refrescos y agua.

Café o infusión

39,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o  
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 2

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de tomate con aire de albahaca ( invierno )  
Salmorejo con virutitas de jamón y aceite de oliva ( verano )

ENTRANTES A COMPARTIR

(Un plato cada 4 o 5 personas)  
Vieiras Gratínadas con Salsa de Yema Trufada  
Huevos rotos con paletilla ibérica  
Croquetas de Jamón

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)  
Lubina en hojaldre con pisto manchego  
o  
Solomillo Ibérico con Salsa de Foie y Gratén de patata

POSTRE

Lingote de chocolate praliné

BEBIDAS

Vino blanco verdejo, vino tinto D.O.C. Rioja, cerveza, refrescos y agua.  
Café o infusión

44,95 € Precio por persona. I.V.A incluido  
Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o  
**GALLINERO**

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 3

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de calabaza y naranja con yogur y croutons de pan ( invierno )  
Gazpacho de cereza con espuma de yogur ( verano )

ENTRANTES A COMPARTIR

(un plato cada 4 o 5 personas)

Ensaladilla de Langostinos y Cangrejo  
Lingote de Foie-Gras con puré de manzana  
Empanada de Bacalao con Pasas Hecha en Casa

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Merluza a la plancha con bilbaína de naranja y patata confitada

o

Cordero Lechal Asado con sus Patatitas Panaderas

POSTRE

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

BEBIDAS

Vino blanco D.O. Verdejo, vino tinto D.O.C. Rioja, cerveza, refrescos y agua.  
Café o infusión

49,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o  
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 1

PLATO COMBINADO

Hamburguesa de ternera con queso

Dos croquetas de jamón

un huevo frito

Patatas fritas

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate.

BEBIDAS:

Agua y refrescos

17,95€ Precio por persona I.V.A incluido

g r u p o  
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 2

DE PRIMERO:

Rueda de ibéricos

DE SEGUNDO:

Chuletitas de cordero lechal fritas con patatas

POSTRE:

Fondant de chocolate

BEBIDAS:

Agua y refrescos

32,00€ Precio por persona I.V.A incluido

# g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

## PERSONALIZA TU MENÚ

### PUEDES MEJORAR EL VINO DE TU MENÚ

Precio por comensal adulto.

#### D.O. Ribera del Duero.

Alto de los Zorros ( 10 meses en barrica ) 0,95 €

Alto de los Zorros Crianza 2.45 €

Finca Resalso de Emilio Moro ( 4 meses en barrica ) 2,65 €

Pruno 2016 ( 12 meses en barrica ) 3,60 €

Tinto Pesquera Crianza 6.45 €

Matarromera Crianza 6.95 €

#### D.O.C Rioja

Dinastía Vivanco Crianza 1,95 €

Martínez Lacuesta Crianza 1,95 €

Sierra Cantabria Crianza 2.65 €

Luis Cañas Crianza 3,25 €

Ramón Bilbao Reserva 2014 4,50 €

La Vicalanda de Viña Pomal 4.95 €

Muga Crianza 5,95 €

#### Blancos

Pazo de Monterrey Godello ( D.O. Monterrei ) 2.95 €

Val de Nora ( Rías Baixas ) 2.95 €

S-Naia Sauvignon Blanc ( D.O. Rueda ) 3.45 €

Verdejo Fizz 55 Codorniu 3,45 €

Naia Verdejo ( Rueda ) 3,70 €

Enate 2.3.4. Chardonnay ( Somontano ) 3,95 €

Abad Dom Bueno fermentado en barrica ( Bierzo ) 4,95 €

Paco y Lola ( Rías Baixas ) 5,25 €

g r u p o  
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

Otras Denominaciones

Habla del Silencio 6 meses barrica ( V.T. Extremadura ) 3,55 €

Pétalos del Bierzo, 10 meses en barrica ( Bierzo ) 4,95 €

Cavas y Espumosos

Reymos selección dulce 12,95 € / botella

Cava Codorniu 1551 12,95 € / botella



g r u p o  
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

PUEDES INCORPORAR UN SORBETE ANTES DEL SEGUNDO  
PLATO

2.95€/comensal adulto  
Límón con cava  
Manzana con ron tostado  
Mandarina con cava  
Mango con Ginebra y Eneldo

ACOMPaña LA TARTA O EL POSTRE CON  
UNA BOLA DE HELADO.

1.95€/comensal adulto  
Chocolate  
vainilla  
Fresa  
Leche Merengada

BARRA LIBRE POR PERSONA

Primeras marcas (ver en otros servicios)

18.00€ por comensal las dos primeras horas.  
La 3ª hora se facturara a 5.60 € por comensal inicial.  
Y la cuarta hora y sucesivas a 4.80 € por comensal inicial.  
La barra libre se calculara para la totalidad de los invitados adultos

No tenemos límite de horario para la barra libre siempre y cuando haya un número mínimo de 50 invitados y no tengamos un evento posterior.

# g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

## BARRA LIBRE POR BOTELLAS

Ginebra: Beefeater, Bombay, Gordon's, Larrios 70.00€/Bot.  
Ron: Brugal, Cacique, Pampero, Barceló, Bacardi 70.00€/Bot.  
Vodka: Eristoff, Absolut 70.00€/Bot.  
Whisky: Ballantines, J.B., Johnny Walker, Catty Sack, White Label  
70.00€/Bot.  
Ginebra Citadelle, 90.00 €/Bot.  
Johnny Walker Etiqueta Negra, 90.00 €/Bot.  
Brugal Extra Viejo, 90.00€/Bot.  
Bombay Shafnir, 90.00€/Bot.  
Moet Chandón Imperial, 80.00€/Bot.  
Moet Chandón Rosé, 85.00€/Bot.

En el precio por botella, *están incluidos 12 refrescos*. En este caso el *servicio de las copas correspondería a los invitados*, estando preparadas las botellas, refrescos, hielo y vasos.

## DISPONIBILIDAD DE SALONES

Comida de 13.00 a 18.00 horas.  
Cena de 21.00 a 02:00 horas.

Consultar límite de horario en caso de contratar barra libre

## PARKING GRATUITO

## COCINA PROPIA

# g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

## OTROS CONCEPTOS

- Podemos facilitarles *animadores infantiles* o cualquier otra actividad que puedan desear.
- La *composición de los menús no es cerrada*, podemos adaptarlas a sus necesidades o sugerencias.
  - *Primeras marcas de barra libre*  
Ginebra: Gordon's, Gordon's Pink; Tanqueray.  
Ron: Cacique, Pampero, Capitán Morgan.  
Vodka: Smirnoff  
Whisky: J.B., Johnny Walker  
Varios: Martini Blanco, Martini rojo, Anís, brandy, Baileys, etc.
- *Servicio de camareros/as uno por cada 18-20 personas (aprox.)*
  - *Protocolo y listados para invitados.*
  - *Servicio emplatado en todos nuestros menús.*
  - *10% de I.V.A incluido en todos nuestros precios.*

# g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para la formalización de la reserva será imprescindible la entrega de un 20% en concepto de señal.

Dicho pago se considerará exclusivamente como señal a descontar del importe total del pago de dicha celebración, en caso de cancelación total de un evento la señal no se devuelve, en concepto de indemnización por los perjuicios ocasionados.

La liquidación se efectuará al finalizar el servicio en metálico, tarjeta de crédito ó cheque conformado y nominativo a Restauración Tradicional Villalba S.L.

Artículo 7 Ley 7/2012 solo se podrá efectuar el pago en efectivo de 2.499€

Diez días antes del evento se tendrá que confirmar el segundo plato elegido por cada comensal y el postre seleccionado para todos los invitados.

Los invitados a facturar serán en base al número facilitado cuatro días antes de la celebración.

La contratación de la reserva indica la aceptación de dichas condiciones.

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

ESTABLECIMIENTO CON  
INFORMACIÓN DISPONIBLE  
EN MATERIA DE ALERGIAS E  
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

*“Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal. Por las condiciones que se dan en nuestra cocina no podemos asegurar la no contaminación cruzada por lo que indique a nuestro personal su alergia o intolerancia.”*

Collado Villalba, a 20 de febrero de 2021

Precios y condiciones en vigor hasta próxima publicación.