

g r u p o  
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚS COMUNIONES 2022  
RESTAURANTE EL GALLINERO



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**

ENTRANTE INDIVIDUAL

Cazuelita individual de salmorejo con virutas de jamón

ENTRANTES A COMPARTIR

(un plato cada 4 o 5 personas)

Croquetas de jamón

Ensalada templada de queso burrata con rúcula, canónigos  
y nueces al pesto

Morcilla de burgos con pimientos de padrón

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Bacalao a la vizcaína con jamón ibérico

o

Carrilleras de cerdo estofadas al vino tinto con parmentier de ajos asados

POSTRE

Locura de chocolate

( Es posible sustituir el postre por tarta de corte con muñeco/a,  
consultar sabores disponibles )

BEBIDAS

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

**57,95 €** 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 calabaza y naranja

ENTRANTES A COMPARTIR

(un plato cada 4 o 5 personas)

Huevos rotos con paletilla ibérica

Foie al oporto con plum cake de pasas

Ensalada templada de queso burrata con rúcula, canónigos  
y nueces al pesto

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Merluza en salsa verde con almejas

o

Solomillo de vaca a la brasa con piquillos y patatas fritas

POSTRE

Espiral de frutos rojos

( Es posible sustituir el postre por tarta de corte con muñeco/a,  
consultar sabores disponibles )

BEBIDAS

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

**60,95 €** 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**

ENTRANTES A COMPARTIR

(un plato cada 4 o 5 personas)

Jamón ibérico con tostas de pan tumaca  
Pulpo a la brasa sobre Hummus de Garbanzo  
Croquetas de jamón  
Morcilla de burgos con pimientos de padrón

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Paletilla de cordero con panaderas

o

Lomo de corvina a la brasa sobre risotto de algas y hummus de guisantes

POSTRE

Milhojas de nata y crema

(Es posible sustituir el postre por tarta de corte con muñeco/a,  
consultar sabores disponibles)

BEBIDAS

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

**66,95 €** 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 o Merluza a la romana

Dos croquetas de jamón

Un huevo frito

Patatas fritas

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate.

BEBIDAS:

Agua y refrescos

**29.45€**

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

39.45€

Precio por persona I.V.A incluido

g r u p o  
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

PERSONALIZA TU MENÚ

AÑADE UN COCKTAIL PREVIO A LA COMIDA EN LOS JARDINES  
( 30 minutos de duración y siempre según climatología )

Precio por persona: 16,00€ IVA incluido

¿Te apetece sorprender al niño/a de la comunión y a sus invitados con un  
Candy Bar de dulces?

Consúltanos y te lo organizamos con un cote desde 3,95€ / adulto y niño

PUEDES MEJORAR EL VINO DE TU MENÚ

Precio por comensal adulto

( sujeto a variaciones según indicaciones del maître )

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 €

# g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

## 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-Naía Sauvignon Blanc ( D.O. Rueda ) 3.45 €  
Verdejo Fizz 55 Codorniu 3,45 €  
Naía 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 €

## 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  
Malibú con piña  
Mandarína con vodka  
Mango con eneldo y ginebra

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, Puerto de Indias, 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.  
Bombay Shafhire, 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 00.30 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

- *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 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.

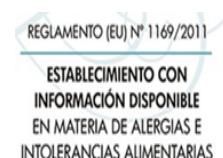
La liquidación se efectuará al finalizar el servicio en metálico, tarjeta de crédito ó cheque conformado y nominativo a Restauración Tradicional Villalba S.L.

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.



Collado Villalba, a 6 de Octubre 2021

Precios y condiciones en vigor hasta próxima publicación.