

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ ESPECIAL
NAVIDADES 2021

Del 15/11/21 al 23/12/21

válido viernes y sábados en horario de cena
y de lunes a viernes en horario de comida
(excepto festivos)



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)

Gambón Rojo a la Sal

Croquetas de jamón

Ensaladilla rusa tradicional al aroma de trufa

Huevos rotos con jamón

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Rodaballo asado a la bilbaína

o

Lechón asado con patatas panaderas

POSTRE

Tarta de queso fluida con crumble y fresas

BEBIDAS

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

Café o infusión

32,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 10 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 1

PLATO COMBINADO

Míni 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

Limón con cava

Malibú con piña

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 (sin música)

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

- *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) N° 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 10 de noviembre de 2021

Precios y condiciones en vigor hasta próxima publicación.