









Mariscos

- Carabineros a la plancha 360 grs. (6 piezas), 32.95 
- Gamba blanca a la plancha 250 grs. (14 piezas), 29.95 
- ½ docena de ostras Fine de Claire nº2, 23.70 
- Almejas al gusto 300 gr. (12 piezas), 21.95    







Entrantes fríos

- Jamón Ibérico de bellota con pan y tomate aliñado, 23.95 
- Ceviche de vieiras y carabinero en ají amarillo y gel de maracuyá, 21.95 €,    
- Terrina de foie-gras hecha en casa, 20.95   
- Rueda de ibérico y queso, 20.95    
- Lomo ibérico de bellota, 20.95
- Lomos de sardina ahumada de Santoña sobre tartar de aguacate (4 piezas), 18.95 
- Tartar de salmón con mango y jengibre, 14.95    
-  Tomate raf con cebolleta y aceite de oliva virgen extra, 14.95
- Ensaladilla rusa con langostinos y pincho de marisco, 13.95    
- Queso madurado puro de oveja, 13.95  
-  Ensalada de pepino y tomate kumato con vinagreta de hierbabuena, 12.95 €

Entrantes calientes

- Pulpo a la plancha sobre espiral de humus, 23.95    
- Foie fresco a la plancha con Oporto y bizcocho de pasas, 21.95     
- Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y alioli, 20.95   
- Huevos del Gallinero con patatas fritas, foie a la plancha y jamón, 17.95  
-  Flores de alcachofas confitadas con vinagreta de clementina, 15.95 
-  Parrillada de Verduras, 15.95  
- Migas extremeñas con papada ibérica confitada, 12.95   
- Croquetas de Jamón hechas en Casa (8 piezas), 12.95   
- Morcilla de Burgos a la plancha con pimientos de padrón, 12.95 

De cuchara

-  Guiso de Alubias Verdinas con carabinero, 19.95   
-  Judión de La Granja a la asturiana, 14.95  *Pan y cubierto - 2.25

"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."

Pescados

Merluza en salsa verde con almejas, 22.95



Corvina con humus de guisantes y caldo de cebolla morada, 20.95



Lomo de salmón sobre verduritas baby salteadas en aceite de albahaca, 20.95



Bacalao confitado con salsa vizcaína, 20.95



Tataki de bonito envuelto en pistachos y tomate concasse, 20.95



Wok de sepia con tirabeques y setas shitake, 20.95



Carnes

Cachopo de presa relleno de cecina y queso de Mahón 0.600 kg, 25.95



Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos del Piquillo, 25.75



Lomo alto de vaca para dos personas - precio por persona, 25.95



Entrecote de vaca con patatas fritas y piquillos, 23.95



Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas y piquillos, 23.95



Presa ibérica con gratén de patata y queso Idiazábal, 22.95




Steak Tartar de solomillo cortado a cuchillo, 21.95



Rabo de vaca tradicional estofado con vino de Oporto, 20.95



 Hamburguesa El Gallinero; 220 gr de carne de la sierra de Guadarrama, cebolla, bacón, caramelizada queso cheddar y patata ahumada, 20.95



* Salsa de cabrales



Asados

¼ Cordero lechal asado para dos personas - precio por persona, 25.95

Cochinillo asado, 22.95

Menú infantil (se considera infantil hasta los 12 años), 17.95



Dos croquetas de jamón y un huevo frito con patatas y a elegir: merluza a la romana o mini hamburguesa de ternera con queso.

Postre: Helado de vainilla y chocolate



Incluye una bebida: Refresco o Agua

*Pan y cubierto - 2.25



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 02 de diciembre del 2021