

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚS COMUNIONES 2023
RESTAURANTE EL GALLINERO



Ctra. de Navacerrada, P.K. 0,600 - 28400 Collado villaalba
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 hechas en casa

Ensalada templada de queso burrata con pesto de almendras y tomate
semiseco

Morcilla de burgos a la plancha con pimientos de padrón

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Bacalao confitado con su salsa vizcaína

o

Prescaída ibérica con gratén de patata y queso idiazábal

POSTRE

Secreto de chocolate nougat

(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

65,70 € 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 del Gallinero con patatas fritas, foie a la plancha y jamón

Ensaladilla con langostinos y pincho de marisco.

Parrillada de verduras con salsa Romesco

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

69,95 € 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

Tomate con cebolleta y aceite de oliva virgen extra

Pulpo a la brasa sobre Hummus de Garbanzo

Foie fresco a la plancha con oporto y bizcocho de pasas.

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Paletilla de cordero con panaderas

o

Lomo de lubina a la bilbaína

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

78,20 € 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

33,40€

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

44,75€

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
(1 hora de duración, siempre según climatología y con un mínimo de 25 comensales)

Precio por persona: 21,90€ 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

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) 2,05 €

Alto de los Zorros Crianza 3.65 €

Finca Resalso de Emilio Moro (4 meses en barrica) 3,85 €

Pruno 2016 (12 meses en barrica) 3,80 €

Tinto Pesquera Crianza 6.80 €

Matarromera Crianza 7,30 €

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

D.O.C Rioja

Dinastía Vivanco Crianza 2,95 €
Martínez Lacuesta Crianza 2,95 €
Sierra Cantabria Crianza 3,25 €
Luis Cañas Crianza 3,25 €
Marqués Riscal Reserva 4,45 €
Ramón Bilbao Reserva 2014 4,50 €
La Vicalanda de Viña Pomal 5,45 €
Muga Crianza 5,95 €

Blancos

Pazo de Monterrey Godello (D.O. Monterrei) 3,10 €
S-Naía Sauvignon Blanc (D.O. Rueda) 3.60 €
Naía Verdejo (Rueda) 3,90 €
Enate 2.3.4. Chardonnay (Somontano) 3,95 €
Abad Dom Bueno fermentado en barrica (Bierzo) 4,95 €
Paco y Lola (Rías Baixas) 5,50 €
La Trucha (Rías Baixas) 5.60 €

Otras Denominaciones

Habla del Silencio 6 meses barrica (V.T. Extremadura) 4,80 €
Pétalos del Bierzo, 10 meses en barrica (Bierzo) 5,20 €

Cavas y Espumosos

Reymos selección dulce 12.95 € / botella
Cava Codorniu 1551 12.95 € / botella
Juve & Camps brut nature reserva de la familia 27,95 € / botella
Gramona Imperial brut reserva 29.95 € / botella

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

PUEDES INCORPORAR UN SORBETE ANTES DEL SEGUNDO

PLATO

5,45 €/comensal adulto

Limón con cava

Malibú con piña

Mandarina con vodka

Mango con eneldo y ginebra

ACOMPaña LA TARTA O EL POSTRE CON

UNA BOLA DE HELADO.

2,75€/comensal adulto

Chocolate

vainilla

Fresa

Leche Merengada

BARRA LIBRE POR PERSONA

Primeras marcas (ver en otros servicios)

19.90€ por comensal las dos primeras horas.

La 3ª hora se facturara a 6.95 € por comensal inicial.

Y la cuarta hora y sucesivas a 6.95 € 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 73,50€/Bot.
Ron: Brugal, Cacique, Pampero, Barceló, Bacardi 73,50€/Bot.
Vodka: Smirnoff, Absolut 73,50€/Bot.
Whisky: Ballantines, J.B., Johnny Walker, Catty Sack, White Label
73,50€/Bot.
Ginebra Citadelle, 94,50 €/Bot.
Johnny Walker Etiqueta Negra, 94,50 €/Bot.
Bombay Shafhire, 94,50€/Bot.
Moet Chandón Imperial, 84.00€/Bot.
Moet Chandón Rosé, 89,25€/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.

Hora máxima garantizada de permanencia en el restaurante las 18:00 h.

Consultar límite de horario en caso de contratar barra libre según disponibilidad posterior

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.

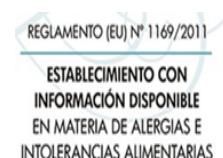
La liquidación se efectuará al finalizar el servicio en metálico, tarjeta de crédito ó cheque conformado y nominativo a Restauración Tradicional Villalba S.L.

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 12 de Octubre 2022

Precios y condiciones en vigor hasta próxima publicación.