








CARTA DE POSTRES - RESTAURANTE EL GALLINERO

Nuestros postres caseros

- Tarta de queso cremosa con salsa de galletas, 7.45 
- Coulant de chocolate negro con helado de mantequilla tostada, 7.45 
- Taza de tiramisú con crema de baileys, 7.45 
- Milhojas de Crema y Nata, 7.45 
- Tarta fina de Manzana con helado de vainilla, 7.45 

Postres sin gluten y especiales

- Mousse de Chocolate Negro sin gluten y sin azúcar, 5.95 
- Parfait de Maracuyá sin gluten y sin azúcar, 5.95 
- Brownie de chocolate sin gluten y sin lactosa 5.95 

Helados

- Chocolate o Vainilla, 5.45 
- Helado de Turrón, 5.45 
- Helado de Leche Merengada, 5.45 
- Sorbete de Mango, Ginebra y Eneldo, 5.45 
- Sorbete de Limón al Cava, 5.45 
- Sorbete de Piña con Malibú, 5.45 
- Sorbete de Mandarina con Vodka, 5.45 

Café con Baileys ¿por qué no?



Café con Leche & Baileys, 3.45

Café solo & Baileys, 3.45

Café solo con hielo & Baileys, 3.45

Vinos para acompañar los postres

(Servido por copitas)

Málaga Virgen dulce, 4.95

Pedro Ximénez Osborne 1827, 5.45

Oporto Noval Ruby, 6.50

Infusiones

Infusión Frutos Rojos, 2.45

Infusión Rooibos Natural, 2.45

Té Verde, 2.45

Te Rojo de China Pu – Erh, 2.45

Te Negro de la India Darjeeling, 2.45

Copas

Combinados (Excepto Premium), 6.00

Mini Combinado (Excepto Premium), 3.50

Mojito-Mojito de Fresa-Caipiriña-San

Francisco, 4.95

Collado Villalba a 26 de noviembre de 2022

“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.”

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS