

# Restaurante El Gallinero

## CARTA DE VINOS

Restaurante El Gallinero  
Ctra. de Navacerrada, P.K. 0,600  
28400 Collado Villalba (Madrid)  
Tlf: 91 840 66 58  
[comercial@grupoelgallinero.com](mailto:comercial@grupoelgallinero.com)

# Restaurante El Gallinero

## Cervezas especiales



### **Alhambra Reserva Roja, 3.95**

Los maestros se han inspirado en las cervezas Bock alemanas.

### **Manila, 3.95**

Cerveza que combina los matices lupulados de la IPAs, con la suavidad y equilibrio de las Lager.



### **Alhambra Reserva 1925, 3.70**

Esta elaborada con una de las variedades de lúpulo más exclusivas, que le aportan toques ligeramente florales. Está inspirada en las cerveza Amber lager checas.



### **Corona, 3.70**

Fresca, balanceada y muy fácil de beber, siempre acompañada por una rodaja de limón.

### **Cerveza sin gluten San Miguel, 3.40**

En boca ofrece cuerpo, en equilibrio con un amargor moderado y un fondo seco. El final es equilibrado con recuerdo de las notas de cereal y lúpulo.

### **Magna Roja 0.0 San Miguel, 3.30**

Es increíble la de matices de sabor que aparecen en un color como el rojo. Rojo con carácter maltoso, notas a caramelo, a mosto y a cereales tostados. Rojo de fruta madura complementadas con recuerdos herbales del lúpulo. Rojo con sabor amargo y un gusto dulce que en boca es ligera de cuerpo y ligeramente seca.

### **Yakima Valley India Pale Ale, 3.30**

En boca se potencian las notas de lúpulo y se percibe una textura con cuerpo, ligera astringencia y un amargor marcado, agradable, ligeramente persistente.

### **Magna de San Miguel, 3.10**

Y disfruta de cada sorbo tranquilamente. En el primer sorbo, notarás su equilibrado aroma. En el siguiente sorbo te llegarán las frutas blancas y maltas tostadas. Otro más y podrás apreciar su amargor y esa textura tan suave que tiene. Una experiencia única para una cerveza Golden Lager con un cuidado proceso de lupulación en tres tiempos.

# Restaurante El Gallinero

## Blancos

- Verdejo Frizz 5.0 Matarromera, 14.95
- Abad Dom Bueno Godello fermentado en barrica (D.O. Bierzo), 21.95
- Mar de Frades (D.O. Rías Baixas), 28.95
- Terras Gaudas (D.O. Rías Baixas), 23.95
-  - La Trucha (D.O. Rías Baixas), 21.95
- Paco y Lola (D.O. Rías Baixas), 19.95
- Nora (D.O. Rías Baixas), 18.95
-  - Marqués de Riscal Limousin Verdejo fermentado en barrica (D.O. Rueda), 24.95
-  - Marqués de Riscal Sauvignon Blanc (D.O. Rueda), 20.95
- Jose Pariente Verdejo (D.O. Rueda), 19.95
-  - Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda), 18.95
- Naia Verdejo (D.O. Rueda), 14.95
- S-Naia Sauvignon Blanc (D.O. Rueda), 12,95
- Enate 2.3.4. Chardonnay (D.O. Somontano), 18.95

## Rosados

- Enate Rosado (D.O. Somontano), 18,95
- Dinastía Vivanco Rosado (D.O.C. Rioja), 12.95

## Cavas y Espumosos

- Gramona Imperial Brut 2016, 38.95 €
- Juve & Camps Brut Nature Reserva de la Familia 2016, 27.95
- Codorniu 1551, 12,95
- Reymos Selección DULCE (D.O. Valencia), 12.95

## Champagne

- Moët & Chandon Rosé, 64.50
- Taittinger Brut, 62.95
- Moët & Chandon Imperial, 54.95

# Restaurante El Gallinero

## Tintos

### D.O. Vinos de Madrid

- Las Moradas De San Martin 2017 - 12 meses en barrica, 22.95
- El Rincón 2018- 12 meses en barrica, 28.95

### Otras Denominaciones

- Pétalos del Bierzo 2020 - 10 meses en barrica (**Bierzo**), 25,95
- Mauro 2019 (**V.T. Castilla y León**), 49.95
- Sursum Corda 2018 (**D.O. Cebreros**), 18.95
- Habla del silencio 2020 - 6 meses en barrica (**V.T. Extremadura**), 21.95
-  - Habla N°20 Syrah 2016 - (**V.T. Extremadura**), 39.95
-  - Habla N°22 tempranillo 2016 - (**V.T. Extremadura**), 39.95
- Les Terrases 2018 (**D.O. Priorato**), 47.95
- Viñas del Cambrico 2016 - 5 meses de barrica (**D.O.P. Sierra de Salamanca**), 24.95
- Enate Crianza 2018 (**D.O. Somontano**), 17.95
- Enate Cabernet Merlot 2019 (**D.O. Somontano**), 15.95
- Pintia 2016 (**D.O. Toro**), 70.95
- Corral de Campanas 2019 (**D.O. Toro**), 20.95


# Restaurante El Gallinero

## D.O.C. Rioja

- Calvario 2010, 117.95
-  - Barón de Chirel Reserva 2016, 86.95
- Remirez de Ganuza Reserva 2014, 68.95
- Rioja Alta 904 Gran Reserva 2011, 58,95
-  - Viña Tondonia Reserva 2009, 50.95
-  - Roda Reserva 2018, 45.95
-  - Predicador 2019, 37.95
- Viña Ardanza 2015 Reserva, 36.95
- Marqués de Murrieta 2017 Reserva, 34.95
- Colección Vivanco 4 Varietales 2017 - 16 meses en barrica , 33.95
-  - XR Reserva Marqués de Riscal 2016, 32.95
- Muga 2018 Crianza, 30.95
- Marqués de Vargas 2016 Reserva, 31.95
- La Vicalanda de Viña Pomal 2016 Reserva, 29.95
- Marqués de Riscal 2018 Reserva, 27.95
- Erre Punto 2020, 24.95
- Ramón Bilbao 2016 Reserva, 24.95
- Luis Cañas 2019 Crianza, 20.95
- Barón de Ley 2017 Reserva, 18.95
- Martínez Lacuesta 2018 Crianza, 17.95
- Dinastía Vivanco 2018 Crianza, 15.95
- Carlos Serres 2019 Crianza, 14.95

# Restaurante El Gallinero

## D.O. Ribera del Duero

- Vega Sicilia 2005 Único Gran Reserva, 323.95
- Vega Sicilia 2017 Reserva Valbuena 5º año, 149,00
- Alión 2018 Reserva, 82.95
- Pago de Carraovejas 2020 Crianza, 61.95
- Hacienda Monasterio Reserva 2017, 60.95
- Tinto Pesquera 2018 Reserva, 54.95
- Hacienda Monasterio 2020, 52.95
-  - Malleolus 2019, 50.95
- Aalto 2020, 43.95
- Tomas Postigo 3º año 2019 - 12 meses en bodega, 41.95
- Matarromera 2018 Crianza, 34.95
- Tinto Pesquera 2019 Crianza, 31.95
- Dehesa de los Canónigos 2019 - 15 meses en bodega , 30.95
- Emilio Moro 2019, 29.95
- Alto de los Zorros 2014 AUTOR, 28.95
- Valduero 2018, 28.95
- Pruno 2019 (12 meses en bodega), 23.95
- Ferratus AO 2019 (12 meses en bodega), 20.95
- Alto de los Zorros 2015 Crianza, 19.95
- Finca Resalso de Emilio Moro 2020 (4 meses en bodega), 17.95
- Alto de los Zorros 2019 (10 meses en bodega), 17.95
- **MAGNUM** Alto de los Zorros 2019 (10 meses en bodega), 29.95
- Fuentenogal Roble 2018 (4 meses en bodega), 12.95