

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚS ESPECIALES

2022 -2023

(Excepto del 15 de abril al 15 de junio,
25 de diciembre, 1 y 6 de enero)



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)

Rueda de ibéricos y queso.

Croquetas de jamón hechas en casa

Tomate con cebolleta y aceite de oliva virgen extra

Morcilla de burgos a la plancha con pimientos de padrón

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Bacalao confitado con salsa vizcaína, picadillo de jamón y cebollitas francesas confitadas

Entrecot de terenera a la Parrilla con patata panadera al orégano

POSTRE

Tarta de queso fluida

BEBIDAS

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

Café o infusión

42,95 € 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 2

ENTRANTE INDIVIDUAL

Taza de judión de la granja (invierno)
Salmorejo con virutitas de jamón y aceite de oliva (verano)

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)
Rodaballo de ración con patatas panaderas y bilbaína
o
Solomillo de ternera con salsa de foie, graten de patata
y pimientos de piquillos

POSTRE

Lingote de chocolate praliné

BEBIDAS

Vino blanco verdejo, vino tinto D.O.C. Rioja Crianza, cerveza, refrescos y
agua.
Café o infusión

47,20 € 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

MENU 3

ENTRANTE INDIVIDUAL

Taza de alubias verdinas (invierno)

Gazpacho de cereza con espuma de yogur (verano)

ENTRANTES A COMPARTIR

(Un plato cada 4 o 5 personas)

Jamón ibérico con tostas de pan tumaca

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

Pulpo a la brasa sobre Hummus de Garbanzo

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Merluza a la plancha con bilbaína de naranja y patata confitada

o

Cordero Lechal Asado con sus Patatitas Panaderas

POSTRE

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

BEBIDAS

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

Café o infusión

54,55 € 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

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

18,85€ 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

33,60€ 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

PUEDES MEJORAR EL VINO DE TU MENÚ

Precio por comensal adulto.

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 €

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 €

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

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 cava

Mango con Ginebra y Eneldo

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, Laríos 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 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

- Podemos facilitarles *animadores infantiles* o cualquier otra actividad que puedan desear.
- 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 25 de octubre de 2022

Precios y condiciones en vigor hasta próxima publicación.