

MENÚ DEGUSTACIÓN SEPTIEMBRE
“NOCHES DEL GALLINERO”
CENAS DE VIERNES, SABÁDOS y *vispera de festivos*

20
Aniversario
EL GALLINERO

¡NUEVO!

Croqueta de cecina.

Salmorejo tradicional con virutas de jamón ibérico y huevo.

Corvina con humus de guisantes y caldo de cebolla morada.

Presa ibérica marinada en teriyaki y naranja con berenjena confitada a la mostaza con miel.

Tarta de queso cremosa con salsa de galletas.

Mignardises.

27,95€ IVA incluido
Por persona

* *Bebidas y café no incluidos.*

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.”