




































Noviembre, jornadas de setas y hongos (diciembre y enero jornadas de carne de BUEY)

- . Boletus salteados con jamón y yema curada en soja, 23.95 €  
- Chantarella salteada con cremoso de huevo, 22.95 € 
- Seta de cardo con espuma de alioli gratinado, 19.95 €  






Entrantes fríos

- Jamón 100% Ibérico de bellota con pan y tomate aliñado, 29.95 
- Rueda de ibérico y queso, 24.95    
- Lomos de sardina ahumada de Santoña sobre tartar de aguacate (4 piezas), 22.95  
- Lomo ibérico de bellota, 21.95
- Ensalada de burrata con pesto de almendras y tomate semiseco, 18.95    (almendra)
- Carpaccio de carabineros con crema de aguacate y aliño de bilbaína y ajo tostado, 17.95  
- Tartar de salmón con mango y jengibre, 17.95     
- Tomate con cebolleta y aceite de oliva virgen extra, 16.95
- Ensaladilla con langostinos y pincho de marisco, 16.95     
- Queso madurado puro de oveja, 14.95  

Entrantes calientes

- Carabineros a la plancha 250 grs. (4 piezas), 34.95 
- Gamba blanca a la plancha 250 grs. (14 piezas), 34.95 
- Pulpo a la plancha sobre espiral de humus, 24.95    
- Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y alioli, 22.95    
- Huevos del Gallinero con patatas fritas, foie a la plancha y jamón, 20.95  
- Risotto trufado de pulpo con su crujiente de Idiazábal, 20.95    
- Parrillada de Verduras con salsa Romesco, 17.95   (almendra)
- Baos de cochinita pibil con mahonesa de jalapeños y cebolla encurtida (4 piezas), 16.95    
- Migas extremeñas con papada ibérica confitada, 14.95   
- Croquetas de Jamón hechas en Casa (8 piezas), 14.95   
- Morcilla de Burgos a la plancha con pimientos de padrón, 14.95 

De cuchara

-  Pochas con codorniz estofada, 16.95 
-  Manitas de cerdo con setas shitake, 19.95  





*Pan y cubierto - 2.80


“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 06 de octubre del 2023

Pescados

Tataki de bonito envuelto en pistachos y tomate concasse, 25.95       (pistacho)

Lubina a la bilbaína sobre fina crema de hinojo y pisto agridulce, 25.95   

Tartar de atún rojo con anacardo y piña, 25.95     (anacardo)

Merluza en salsa de tamarindo y con emulsión de chirivía, 24.95   

Corvina con humus de guisantes y caldo de cebolla morada, 23.95   


Lomo de salmón sobre verduritas baby salteadas en aceite de albahaca, 23.95   

Bacalao confitado con salsa vizcaína, 22.95  

 Wok de sepia con tirabeques y setas shitake, 20.95     


Carnes


Cachopo de presa relleno de cecina y queso de Mahón 0.600 kg, 29.95   

Lomo alto de vaca para dos personas (aproximadamente 1 kg), 64.90  

Lomo bajo de vaca con patatas fritas y piquillos (aproximadamente 1/2 kg), 29.95  

Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos del Piquillo, 27.75  









Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas y piquillos, 25.95  

Steak Tartar de solomillo cortado a cuchillo, 25.95    

Preso ibérica marinada en teriyaki y naranja con berenjena confitada a la mostaza con miel, 24.95   

Costilla de vaca lacada en salsa coreana con cremoso de boniato, 22.95   

Rabo de vaca tradicional estofado con vino de Oporto, 22.95   

Hamburguesa El Gallinero; 220 gr de carne de Angus, cebolla confitada con coca-cola, bacón, pan de tinta y pimienta, queso cheddar, mezcla de lechugas, salsa burger y patata ahumada, 20.95        

* Salsa de cabrales   o pimienta, 2.40  

Asados

¼ cabrito asado para dos personas - precio por persona, 29.95  (Preguntar, según temporada)

¼ Cordero lechal asado para dos personas - precio por persona, 27.95

Cochinillo asado, 26.95

Menú infantil (se considera infantil hasta los 12 años), 18.85

Dos croquetas de jamón y un huevo frito con patatas y

a elegir: merluza a la romana    o mini hamburguesa de ternera con queso.   

Postre: Helado de vainilla y chocolate   o fondant de chocolate  

Incluye una bebida: Refresco o Agua



*Pan y cubierto - 2.80

"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."