

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ ESPECIAL EVENTOS 2.024

RESTAURANTE EL GALLINERO

(menú no válido en horario de comida en sábados, domingos o festivos, ní para grupos de menos de 12 comensales adultos)



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

ENTRANTE INDIVIDUAL

Cazuelita salmorejo tradicional con virutas de jamón ibérico y huevo

ENTRANTES A COMPARTIR

(un plato cada 4 o 5 personas)

Croquetas de jamón hechas en casa (8 piezas)

Migas extremeñas con papada ibérica confitada

Parrillada de verduras con salsa Romesco

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Bacalao confitado con su salsa vizcaína

o

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

POSTRE

Milhojas de crema y nata

BEBIDAS

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

49,50 € Precio por persona. I.V.A incluido

No incluye las bebidas (aperitivos o copas) que se consuman antes (hasta que lleguen todos los comensales) ni después de la comida (desde el café). Se cobrarán aparte según precios del restaurante

Menú no válido en horario de comida en sábados, domingos o festivos, ni para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 1

PLATO COMBINADO

Hamburguesa grande de ternera con queso o Merluza a la romana

Dos croquetas de jamón

Un huevo frito

Patatas fritas

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate.

BEBIDAS:

Agua y refrescos

33,40€

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

44,75€

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
(sujeto a variaciones según indicaciones del maître)

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 €

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

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 €

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 14.95 € / botella
Cava Codorníu 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 vodka

Mango con eneldo y ginebra

ACOMPaña AL POSTRE CON UNA BOLA DE HELADO.

2,75€/comensal adulto

Chocolate

vainilla

Fresa

Leche Merengada

Los postres pueden ser sustituidos por tarta sin coste adicional, o añadir junto con el postre una tarta con un coste extra de 80€ / cada unidad.

Sabores: selva negra, selva blanca, queso, tres leches o nata y fresas.

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, Larrios 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 00.30 horas.

Hora máxima garantizada de permanencia en el restaurante las 18:00 h.
Consultar límite de horario en caso de contratar barra libre según disponibilidad posterior

PARKING GRATUITO

COCINA PROPIA

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

OTROS CONCEPTOS

- 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 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 1.000€

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.

En todo el recinto está prohibido el uso de arroz, confetís, cañones y pirotecnia de cualquier tipo (bengalas, petardos, cohetes...), así como equipos de luces, música o megafonía.

No está permitido aportar ningún tipo de comida o servicio ajeno a nosotros, para así garantizar la calidad y evitar cualquier problema de salud alimentaria.

La contratación de la reserva indica la aceptación de dichas condiciones.



Collado Villalba, a 10 de abril 2024

Precios y condiciones en vigor hasta próxima publicación.