

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚS EVENTOS 2025
RESTAURANTE EL GALLINERO



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 (verano)
Crema de calabaza con cardamomo (invierno)

ENTRANTES A COMPARTIR

(un plato cada 4 o 5 personas)

Anchoa de Santoña con emulsión de piparras y pepinillo (4 piezas)

Parrillada de verduras con salsa Romesco

Pulpo a la plancha sobre espiral de humus

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Bacalao con su pílpil en textura y escalibada

o

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

POSTRE

Tarta de queso cremosa con salsa de galletas

BEBIDAS

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

68,30 € 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

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

ENTRANTES A COMPARTIR

(Un plato cada 4 o 5 personas)

Torrezno de Soría a baja temperatura

Migas extremeñas con papada ibérica confitada

Morcilla de Burgos a la plancha con pimientos de Padrón

Tartar de salmón con mango y jengibre

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Merluza con bilbaína de naranja, tirabeques y cremoso de patata violeta

o

Solomillo de vaca con piquillos y patatas fritas

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

71,20 € 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

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

ENTRANTES A COMPARTIR

(Un plato cada 4 o 5 personas)

Ensalada de burrata con pesto de almendras y tomate semiseco

Carpaccio de carabineros con crema de aguacate y aliño de bilbaína y ajo
tostado

Huevos del Gallinero con patatas fritas, foie a la plancha y jamón ibérico

Rueda de ibéricos y queso

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Lomo de salmón sobre verduritas salteadas en aceite de albahaca

o

Cochinillo asado con patatas panaderas

POSTRE

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

BEBIDAS

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

Café o infusión

78,50 € 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

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 4

ENTRANTES A COMPARTIR

(un plato cada 4 o 5 personas)

Jamón 100% ibérico de bellota con pan y tomate aliñado

Croquetas de jamón hechas en casa (8 piezas)

Ensaladilla de langostinos y pincho de marisco

Gamba blanca a la plancha 250 grs. (14 piezas)

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Lubina a la bilbaína sobre fina crema de hinojo y pisto agrídulce

o

Paletilla de lechal asada con patatas panaderas

POSTRE

Coulant de chocolate negro con helado de mantequilla tostada

BEBIDAS

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

Café o infusión

103,50 € 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

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

Hamburguesa grande de ternera con queso

Dos croquetas de jamón

Un huevo frito

Patatas fritas

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate.

BEBIDAS:

Agua y refrescos

34,70€

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

46,55€

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 €
Martín Codax (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, sacher, nata y fresas
(otras opciones consultar)

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

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.

PARKING GRATUITO

COCINA PROPIA

OTROS CONCEPTOS

- La composición de los menús no es cerrada, podemos adaptarlas a sus necesidades o sugerencias.
- 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 5 de diciembre 2024

Precios y condiciones en vigor hasta próxima publicación.