




















CARTA DE POSTRES - RESTAURANTE EL GALLINERO

Nuestros postres caseros

- Tarta de queso cremosa con salsa de galletas, 7.45   
- Coulant de chocolate negro con helado de mantequilla tostada, 7.45    
- Taza de tiramisú con crema de Baileys, 7.45   
- Milhojas de Crema y Nata, 7.45      
- Tarta fina de Manzana con helado de vainilla, 7.45   

Helados

- Chocolate o Vainilla, 5.45   
- Helado de Turrón, 5.45    
- Helado de Leche Merengada, 5.45  
- Sorbete de Mango, Ginebra y Eneldo, 5.45 
- Sorbete de Limón al Cava, 5.45  
- Sorbete de Piña con Malibú, 5.45 
- Sorbete de Mandarina con Vodka, 5.45  

“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.”

Vinos para acompañar los postres

(Servido por copitas)

Néctar Pedro Ximenez, 5.45

Oporto Burmester Ruby, 6.50

Infusiones

Infusión Frutos Rojos, 2.65

Infusión Rooibos Natural, 2.65

Té Verde, 2.65

Te Rojo de China Pu – Erh, 2.65

Te Negro de la India Darjeeling, 2.65



Collado Villalba 01 de marzo 2025