

Restaurante El Gallinero

ENTRANTES FRÍOS

Jamón 100% Ibérico de bellota con pan y tomate aliñado, 30.95 

Carpaccio de carabineros con crema de aguacate y aliño de bilbaína y ajo tostado, 20.95  

Ensalada de burrata con pesto de almendras y tomate semiseco, 19.70    (almendra)

Ensaladilla con langostinos y encurtidos, 19.70   

Tomate de temporada con cebolla morada y aceite de oliva virgen extra, 16.95

Puerro confitado en tres texturas con gelée de tomate, 14.95  

ENTRANTES CALIENTES

Pulpo a la plancha sobre espiral de humus, 25.95   

Huevos del Gallinero con patatas fritas, foie a la plancha y jamón, 23.85  

Torrezno de Soria a baja temperatura, 17.65 

Croquetas caseras de Jamón (8 piezas), 17.55   

Migas extremeñas con papada ibérica confitada, 16.55   

Morcilla de Burgos a la plancha con pimientos de padrón, 16.55 

DE CUCHARA

Verdinas guisadas con sepia y rape, 21.95   

Menú infantil (se considera infantil hasta los 12 años), 19.60

Dos croquetas de jamón y un huevo frito con patatas y mini hamburguesa de ternera con queso.   

Postre: Helado de vainilla y chocolate   o fondant de chocolate  

Incluye una bebida: Refresco o Agua



REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011
ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

*Pan y aperitivo - 2.90

"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 01 de junio del 2025

Restaurante El Gallinero

ARROCES

Arroz meloso de bogavante para dos personas - precio por persona, 26.75  

Arroz meloso de presa ibérica de bellota para dos personas - precio por persona, 25.95

Pescados

Lubina a la bilbaína sobre fina crema de hinojo y pisto agridulce, 26.95   

Tartar de atún rojo con anacardo y piña, 26.95     (anacardo)

Bacalao salvaje "Barquero" con su pilpil y escalibada, 26.90 

Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y alioli, 24.90    

Wok de sepia con tirabeques y setas shitake, 21.80 (picante)     

Carnes

Lomo alto de vaca para dos personas (aproximadamente 1 kg), 72.70  

Cachopo de presa relleno de cecina y queso de Mahón 0.600 kg, 35.95   

Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos del Piquillo, 29.95  

Steak Tartar de solomillo cortado a cuchillo, 28.95   

Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas y piquillos, 26.95  

Presa ibérica marinada en teriyaki y naranja con berenjena confitada a la mostaza con miel, 25.95   

Carpaccio de buey madurado con pesto y queso parmesano, 24.95   (almendra)

Lingote de manitas de cerdo y oreja sobre arroz crujiente y salsa brava de tomates verdes, 21.95 

Canelón relleno de pollo de corral "pitu de caleya" con seta shitake y bechamel trufada, 21.95   

Guarniciones;

Patatas fritas o pimientos de Padrón, 3.95 

Ensalada de mézclum de lechugas, tomates cherrys confitados y cebolla morada, 3.95 

Salsas;

* Salsa de cabrales    o pimienta, 2.40  

Asados

¼ Cordero lechal asado para dos personas - precio por persona, 28.95

Cochinillo asado, 28.95

"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 01 de junio del 2025