

Restaurante El Gallinero

ENTRANTES FRÍOS


Jamón 100% Ibérico de bellota con pan y tomate aliñado, 31.80 



Carpaccio de carabineros con crema de aguacate y aliño de bilbaína y ajo tostado, 21.60  

Ensalada de burrata con pesto de almendras y tomate semiseco, 20.30    (almendra)

Ensaladilla con langostinos y encurtidos, 20.30    

Puerro confitado en tres texturas con gelée de tomate, 15.40  

Gilda de anchoa del cantábrico; aceituna, piparra dulce y anchoa del cantábrico, unidad 2.95  




Gilda de boquerón; aceituna, piparra dulce y boquerón del cantábrico, unidad 2.95  

Gilda matrimonio; aceituna, piparra picante, boquerón y anchoa del cantábrico, unidad 2.95  

ENTRANTES CALIENTES

Pulpo a la plancha sobre espiral de humus, 28.95   

Huevos del Gallinero con patatas fritas, foie a la plancha y jamón, 24.60  

Corazones de alcachofa rellenos de salsa holandesa y gratinados con foie (4 piezas), 24.90   

Alcachofas salteadas con paletilla ibérica y huevo poché (4 piezas), 23.85  

Flores de alcachofa con salsa de cítricos (4 piezas), 22.85 

Torrezno de Soria a baja temperatura, 18.20 

Croquetas caseras de Jamón (8 piezas), 18.50   


Migas extremeñas con papada ibérica confitada, 17.20   

Morcilla de Burgos a la plancha con pimientos de padrón, 16.95 

DE CUCHARA

Verdinas guisadas con sepia y rape, 22.60   

Menú infantil (se considera infantil hasta los 12 años), 20.20

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 02 de febrero del 2026

Restaurante El Gallinero




Arroces

Arroz meloso de bogavante para dos personas - precio por persona, 27.60 

Arroz meloso de presa ibérica de bellota para dos personas - precio por persona, 26.75

Pescados

Bacalao salvaje "Barquero" con su pilpil y escalibada, 29.90 



Lubina a la bilbaína sobre fina crema de hinojo y pisto agri dulce, 27.80   

Tartar de atún rojo con anacardo y piña, 27.80    (anacardo)

Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y alioli, 25.70    

Wok de sepia con tirabeques y setas shitake, 22.50 (picante)     

Carnes

Lomo alto de vaca para dos personas (aproximadamente 1 kg), 74.95  

Cachopo de presa relleno de cecina y queso de Mahón 0.600 kg, 37.40   

Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos del Piquillo, 30.95  

Steak Tartar de solomillo cortado a cuchillo, 30.95    

Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas y piquillos, 27.80  

Presa ibérica marinada en teriyaki y naranja con berenjena confitada a la mostaza con miel, 26.75   

Lingote de manitas de cerdo y oreja sobre arroz crujiente y salsa brava de tomates verdes, 22.60 

Canelón relleno de pollo de corral "pitu de caleya" con seta shitake y bechamel trufada, 22.60   

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, 29.95

Cochinillo asado, 29.95

"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 02 de febrero del 2026