

g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚS EVENTOS 2026

RESTAURANTE EL GALLINERO

válido para cenas de viernes, sábados o vísperas de festivo
y para comidas entre semana (excepto festivos)



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

ENTRANTES A COMPARTIR

(un plato cada 4 o 5 personas)

Ensalada de burrata con pesto de almendras y tomate semiseco

Migas extremeñas con papada ibérica confitada

Croquetas de jamón (8 piezas)

Wok de sepia con tirabeques y setas shítake

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Tartar de atún rojo con anacardo y piña

o

Cochínillo asado con patatas panaderas

POSTRE

Tarta fina de manzana

BEBIDAS

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

Café o infusión

54,60 € 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)

Rabas a la andaluza con papas arrugadas y mojo pícón

Puerro confitado en tres texturas con geleé de tomate

Pulpo a la plancha sobre espiral de humus

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

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Bacalao con su pílpl 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 y agua
Café o infusión

59,95 € 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)

Torrezno de Soria a baja temperatura

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

Morcilla de Burgos a la plancha con pimientos de padrón

Croquetas de jamón (8 piezas)

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

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

o

Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos del piquillo

POSTRE

Milhojas de Crema y Nata

BEBIDAS

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

Café o infusión

66,10 € 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

Patatas Baby en salsa brava y alioli de miel

Ensaladilla de langostinos y encurtidos

Mejillones en salsa ligera de curry y coco

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Merluza en salsa verde

o

Paletilla de lechal asada con patatas panaderas

POSTRE

Coulant de chocolate negro

BEBIDAS

Vino blanco verdejo, vino tinto crianza D.O.C. Rioja, cerveza, refrescos y agua.

Café o infusión

84,70 € 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

PLATO COMBINADO

Chuletitas de cordero lechal

Dos croquetas de jamón

un huevo frito

Patatas fritas

POSTRE:

Coulant 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)

D.O. Ribera del Duero.

Alto de los Zorros (10 meses en barrica) 2,95 €

Finca Resalso de Emilio Moro (4 meses en barrica) 5,00 €

Pruno (12 meses en barrica) 4,80 €

Tinto Pesquera Crianza 6,80 €

Matarromera Crianza 6,80 €

D.O.C Rioja

Dinastía Vivanco Crianza 3,95 €

Martínez Lacuesta Crianza 4,80 €

Sierra Cantabria Crianza 5,60 €

Luís Cañas Crianza 5,40 €

Marqués Riscal Reserva 5,60 €

Ramón Bilbao Reserva 2014 5,20 €

Muga Crianza 6,95 €

g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

Blancos

Pazo de Monterrey Godello (D.O. Monterrei) 4,40 €

Enate 2.3.4. Chardonnay (Somontano) 4,40 €

Abad Dom Bueno fermentado en barrica (Bierzo) 4,80 €

Paco y Lola (Rías Baixas) 4,40 €

Martín Codax (Rías Baixas) 4.95 €

Otras Denominaciones

Habla del Silencio 6 meses barrica (V.T. Extremadura) 4,80 €

Pétalos del Bierzo, 10 meses en barrica (Bierzo) 5,80 €

Denominación de origen Cava

Reymos Selección dulce (D.O Valencia) 2,99 €

Codorniu Brut Nature 2,99 €

Juve o Camps Brut Nature 6,79€

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.

(si el evento es mayor de 50 personas, dicha liquidación final se efectuará mínimo 48 horas antes del evento)

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 23 de marzo 2026

Precios y condiciones en vigor hasta próxima publicación.