Restaurante El Gallinero

ENTRANTES FRÍOS

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

Bikini de micuit de pato con compota de manzana granny smith, 23.95 €

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

Fritura de calamar a la andaluza con papas arrugadas y mojo picón, 20.60

Croquetas caseras de Jamón (8 piezas), 18.50

Torrezno de Soria a baja temperatura, 18.20

Migas extremeñas con papada ibérica confitada, 17.20

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

DE CUCHARA

Guiso de alubias carillas y callos de bacalao con torrezno de su piel, 12.95 €

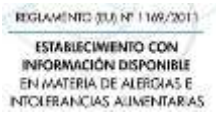
MENÚ INFANTIL (se considera infantil hasta los 12 años), 20.20

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





*Pan y aperitivo - 2.90

"Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal.
Por favor indique a nuestro personal su alergia o intolerancia."

Collado Villalba a 06 de noviembre 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 agridulce, 27.80

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

Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y alioli, 25.70

Caldereta de cabracho y carabinero, 22.95 € (almendra)

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

Pichón estofado al chocolate con cremoso de zanahorias y dados de verduritas salteadas con aceite de cebollino, 27.80 €

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

Canelón relleno de pollo de corral "pitu 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 favor indique a nuestro personal su alergia o intolerancia."

Collado Villalba a 06 de noviembre del 2026