

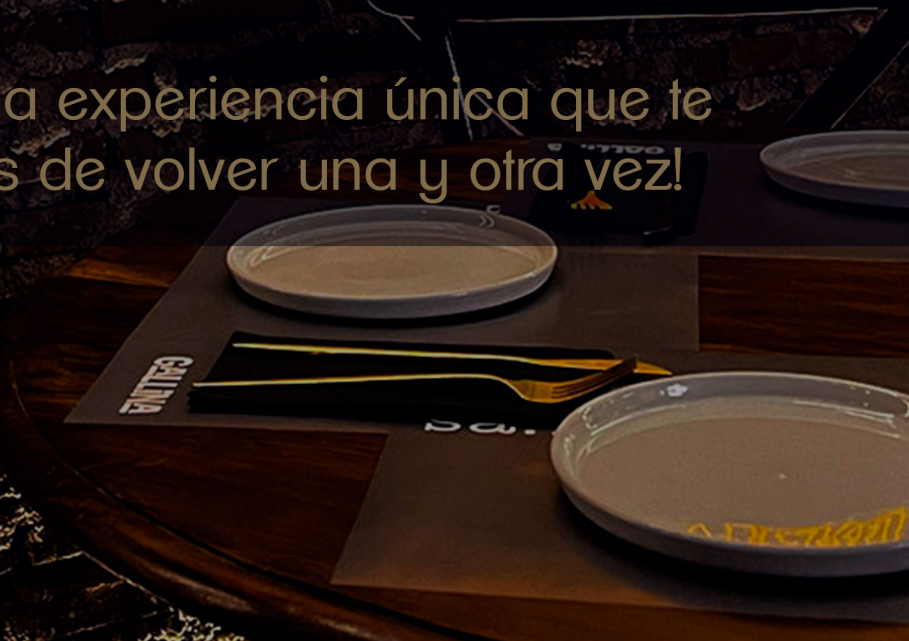
GALLINA

#SOMOSDEGALLINERO

BIENVENID@S A TABERNA GALLINA

Disfruta de una bonita decoración y un ambiente excepcional mientras saboreas nuestra cocina mediterránea con toques contemporáneos, acompañada de una variedad de cervezas y cócteles refrescantes.

¡Prepárate para una experiencia única que te dejará con ganas de volver una y otra vez!





GALLINA

CAPACIDAD TOTAL

Superficie total 220 mts²

Sentados: Máximo 94

Cóctel: Máximo 115

OTROS

Fibra óptica WiFi

Escenario 9,5 mts²



NUESTROS ESPACIOS

TEATRO MARAVILLAS

Sentados: Máximo 44

Cóctel: Máximo 60



EL RINCÓN DEL POETA

Sentados: Máximo 27

Cóctel: Máximo 35



EL TREN DE LA FRESA

Sentados: Máximo 14

Mesas bajas



PLANO



Noviembre 2024

EL INFORMAL

Esta es nuestra propuesta informal. Cambia cualquiera de estos platos por otro de nuestra carta. Lo diseñaremos a tu gusto.

ENTRANTES

A compartir cada 4 personas

Tortilla de patatas... la clásica

Torreznos Thai.

Pídelos castizos si nunca has hablado chino ;)

PRINCIPAL

Elige entre una de nuestras pizzas o hamburguesas

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso cántabro... sin más ni más!!

o

Lingote de chocolate bañado en
sopa de cacao al 63%, acompañado con
escamas de sal, cristal de menta y chile fresco

Incluye pan y una bebida por persona, a elegir :

Copa de vino tinto o blanco (de cualquiera de nuestros vinos por copas),
cerveza de barril Alhambra especial, Alhambra roja, refresco o zumo.

Cualquier consumición adicional se abonará a parte.

34,50 euros por persona

IVA incluido

Noviembre 2024

EL PICOTEO

Esta es nuestra propuesta de picoteo. Cambia cualquiera de estos platos por otro de nuestra carta. Lo diseñaremos a tu gusto.

ENTRANTES

A compartir cada 4 personas

Molcajete de Guacamole con totopos

Nuestra sorprendente ensaladilla
con atún en escabeche casero

Las auténticas rabas de Santander

Tortilla de patatas... la clásica

Croquetas de carabinero y kimchi con su tartar

Torreznos Thai.

Pídelos castizos si nunca has hablado chino ;)

Mini 고추장 (Gochujang). Con bacon, cebolla caramelizada, queso havarti y la salsa agripicante de ají dulce que le da nombre. Acompañada de patatas fritas caseras

PARA TERMINAR

Mini tarta de quesuco cántabro... sin más ni más!!

Mini lingote de chocolate bañado en
sopa de cacao al 63%, acompañado con
escamas de sal, cristal de menta y chile fresco

Incluye pan y una bebida por persona, a elegir :

Copa de vino tinto o blanco (de cualquiera de nuestros vinos por copas),
cerveza de barril Alhambra especial, Alhambra roja, refresco o zumo.

Cualquier consumición adicional se abonará a parte.

38,50 euros por persona

IVA incluido

Noviembre 2024

EL CLASICOTE

Esta es nuestra propuesta clasicota. Cambia cualquiera de estos platos por otro de nuestra carta. Lo diseñaremos a tu gusto.

ENTRANTES

A compartir cada 4 personas

Nuestra sorprendente ensaladilla
con atún en escabeche casero

Croquetas de cecina de León
con chutney de tomates secos

Torreznos Thai.
Pídelos castizos si nunca has hablado chino ;)

PRINCIPALES A ELEGIR:

Chipirones a la plancha sobre migas extremeñas
y ali-oli de chorizo picante

o

Costilla de vaca, melosa
y asada 12 horas con salteado de verduras

POSTRE A ELEGIR:

Tarta de reinetas en caramelo de mantequilla
sobre nuestra crema pastelera y hojaldre crujiente

o

Torrija caramelizada de brioche con helado de vainilla

Incluye pan y dos bebidas por persona, a elegir :
Copa de vino tinto o blanco (de cualquiera de nuestros vinos por copas),
cerveza de barril Alhambra especial, Alhambra roja, refresco o zumo.
Cualquier consumición adicional se abonará a parte.

43,50 euros por persona
IVA incluido

Noviembre 2024

EL GOURMET

Esta es nuestra propuesta gourmet. Cambia cualquiera de estos platos por otro de nuestra carta. Lo diseñaremos a tu gusto.

ENTRANTES

A compartir cada 3 personas

Tomates en almíbar cítrico de soja
con mojama casera de atún y queso feta

Flores de alcachofa a la plancha con romesco

Croquetas de carabinero y kimchi con su tartar

PESCADO

Lomo de bacalao confitado sobre mousse de raíz de apio,
trigueros, shimeji y consomé de espárragos

CARNE

Lingote de lomo madurado de vaca a la parrilla
con papitas

POSTRE A ELEGIR

Tiramisú de Alhambra roja y Bendito vermut

o

Sorbete de mango y fruta de la pasión
con un toque de gin, cardamomo y escamas de sal

Incluye pan y dos bebidas por persona, a elegir :
Copa de vino tinto o blanco (de cualquiera de nuestros vinos por copas),
cerveza de barril Alhambra especial, Alhambra roja, refresco o zumo.
Cualquier consumición adicional se abonará a parte.

56 euros por persona
IVA incluido

Noviembre 2024

EL CALVO DE LA LOTERÍA

Esta es nuestra propuestas de la suerte, si no, juega tu número...
Cambia cualquiera de estos platos, por otro de nuestra carta.
Lo diseñaremos a tu gusto.

ENTRANTES

A compartir cada 4 personas

Burrata de la Puglia con salmorejo, pesto,
frutos secos y reducción de Módena

Flores de alcachofa a la plancha con romesco

Zamburiñas a la brasa con mantequilla ahumada (8 uds)

Nuestros nuevos gambones al ajillo,
ahora asados a la diabla... con cabeza y rabo (8 uds)

Pulpo a la plancha
con revolconas de sobrasada mallorquina

Chuletón de vaca madurada a la parrilla
en nuestro horno de brasa (+1kg) con papas "feas"

POSTRE

Petit fours: no son tan franceses... hechos en Gallina

Copa de Cava AT Roca reserva 2021

Incluye pan y dos bebidas por persona, a elegir :
Copa de vino tinto o blanco (de cualquiera de nuestros vinos por copas),
cerveza de barril Alhambra especial, Alhambra roja, refresco o zumo.
Cualquier consumición adicional se abonará a parte.

57,50 euros por persona

IVA incluido

Noviembre 2024

NIÑOS

Esta es nuestra propuesta para los niños (menores de 14 años).
Cambia cualquiera de estos platos por otro de nuestra carta.
Lo diseñaremos a tu gusto.

UNA HAMBURGUESA A ELEGIR

La clásica

고추장 (Gochujang). Con bacon, cebolla caramelizada, queso havarti y la salsa agripicante de ají dulce que le da nombre. Acompañada de patatas fritas caseras

- o -

UNA PIZZA A ELEGIR

Margarita... se llama mi amor

Queso Gorgonzola, peras y paletilla ibérica

- o -

ESCALOPE O MILANESA CON PATATAS FRITAS

INCLUYE

Una bebida y un postre

23 euros por persona
IVA incluido

POLÍTICA DE RESERVAS

Menú mínimo para 8 personas.

Para garantizar la disponibilidad de todos los productos nuestros menús para grupos se reservarán con al menos dos días de antelación.

Todos los comensales deberán consumir al menos un menú y siempre el mismo para toda la mesa.

(Los niños menores de 14 años podrán elegir el mismo menú, el menú de niños o cualquier plato de la carta más una bebida).

Para cualquier persona con alergias o intolerancias se realizará un menú específico adaptado concretado con dicha persona.

SEÑAL

Para formalizar la reserva, es necesario el abono de una señal simbólica de 60€.

Esta señal puede ser entregada en el propio restaurante o bien mediante transferencia. Dicha señal será descontada del importe final de la factura el día del evento en el propio restaurante

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Si el cliente cancela previamente los servicios contratados con al menos tres días de antelación la señal le será devuelta.

Si el cliente cancela los servicios contratados con posterioridad a ese plazo, perderá la señal entregada.

Si pasa más de media hora de la indicada en la reserva y no se presentan los comensales, ni llaman para advertir de la demora, se liberará la mesa para uso y disfrute de otros clientes.



CONTACTO

Calle de Francisco de Ayala, 14
San Sebastián de los Reyes
656 48 12 03
contacto@tabernagallina.com
www.TabernaGallina.com