GALLINA

#SOMOSDEGALLINERO

MENÚS DE GRUPOS

Comparte la experiencia con los tuyos

San Sebastián de los Reyes

Calle Francisco de Ayala 14,
28702 (Madrid)

Telf. 656 48 12 03

Montecarmelo

Calle Monasterio del Escorial
86 A., 28034 (Madrid)

Telf. 695 10 25 68



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!



EL INFORMAL

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

ENTRANTES

Ensalada templada de aguccate y palomitas de pollo con vinagreta agridulce de mandarina.

Las auténticas rabas de Santander.

PRINCIPAL

Elige entre una de nuestras pizzas o hamburguesas.

POSTRE A ELEGIR

Tarta de quesuco Cantabrón... ¡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.

35,50 euros por persona
IVA incluido

EL PICOTEO

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

ENTRANTES

Muhammara libanesa: hummus de pimientos rojos asados
y nueces con cebollitas dulces encurtidas en Módena y aceitunas

Nuestra sorprendente ensaladilla
con atún en escabeche casero

Tabla de jamón ibérico

Croquetas de carabinero y kimchi con su tartar

Las auténticas rabas de Santander

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

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

PARA TERMINAR

Mini tarta de queso Cantabrón_ ¡sin más ni más!

INCLUYE

Una bebida y un postre

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.

38,50 euros por persona
IVA incluido

EL CLASICOTE

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

ENTRANTES

A compartir cada 4 personas

Tabla de jamón ibérico

Nuestra sorprendente ensaladilla
con atún en escabeche casero

Croquetas de cecina de León
con chutney de tomates secos (4 UDS.)

PRINCIPALES A ELEGIR:

Salmón al horno con parmentier de boniato y soja,
algas wakame y tartar de manzana encurtida

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.

47 euros por persona
IVA incluido

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 4 personas

Tabla de jamón ibérico

Croquetas de cecina de León
con chutney de tomates secos (4 UDS.)

Nuestra sorprendente ensaladilla
con atún en escabeche casero

Flores de alcachofa a la plancha con romescu

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:

Tarta de quesuco Cantabrón... ;)

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.

59 euros por persona
IVA incluido

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

Tabla de jamón ibérico

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

Flores de alcachofa a la plancha con romescu

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 Corpinnat

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.

65 euros por persona
IVA incluido

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 especifico adaptado concertado con dicha persona.

SEÑAL

Para formalizar la reserva, es necesario el abono de una señal del 20% o un mínimo de 60 euros.

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.