



LOS GALLOS

TABERNA

GRUPO BABELIA

MENÚ "EL GALLO CANTA"

A compartir todo

Ensalada de vestresca con escalibadade verduras, emulsión de tomate y vinagreta de manzana

Steak tartar de solomillo a cuchillo con brotes y tostada

Chanquetes con huevo fritos y asadillo de pimientos

Tartar de atún rojo salvaje con guacamango

Carrillera Ibérica

Pan artesano del obrador " Madre hizo pan"

Algo dulce para terminar

Gula de chocolate

Individual

P.V.P 45€ IVA INCLUIDO

- 1 botella de vino blanco o tinto por cada 4 personas
- 1 refresco/cerveza con o sin alcohol por comensal
- agua durante todo el servicio
- cafés, té o infusiones

MENÚ "KIKIRIKI"

A compartir

Ensalada Los Gallos
Sashimi de salmón marinado con soja y sorbete de wasabi
Boquerones Jaimito con asadillo

A elegir individual

Merluza de pintxo al estilo Vasco
O
Confit de pato con chutney de manzana y glaseado de arándanos

Pan artesano del obrador " Madre hizo pan"

Algo dulce para terminar

Tarta de manzana con helado de yogurt
Individual

P.V.P 50€ IVA INCLUIDO

Todos los menús incluyen:

- 1 botella de vino blanco o tinto por cada 4 personas
- 1 refresco/cerveza con o sin alcohol por comensal
- agua durante todo el servicio
- cafés, té o infusiones

MENÚ " Pepes y Pepitos"

A compartir

Croquetas de rabo de toro
Ceviche de corvina
Terrina de foie micuit con compota de manzana y frutos rojos
socarrat de arroz abanda de calasparra con chipirones

A elegir

bacalao al pil-pil de cilantro, habas y patatas
○
Mayoral (lascas de solomillo salteadas con rucula y parmesano)

Pan artesano del obrador " Madre hizo pan"

Algo dulce para terminar
Ragout de fresa con helado de mascarpone y galleta María
Individual

PVP: 55'00€ IVA incluido

- 1 botella de vino blanco o tinto por cada 4 personas
- 1 refresco/cerveza con o sin alcohol por comensal
- agua durante todo el servicio
- cafés, té o infusiones

Menú "Especial Pepe Caldas"

A compartir

Jamón ibérico con pan de cristal
Burrata de búfala con tomates confitados, chantarelas y campota
Ceviche corvina con salmón y camote
Espárragos trigueros a la parrilla

Individual

Suprema de rape a la marinera con carabineros y almejas
Y
Solomillo de buey con salsa al PX

Pan artesano del obrador " Madre hizo pan"

Algo dulce para terminar
Crostada de chocolate con frutos del bosque y helado de vainilla
Individual

Bebida ilimitada hasta que salgan los postres y los cafés

P.V.P 75€ IVA INCLUIDO

Cóctel O'cock

Brochetas de mozzarella con tomatitos cherrys al pesto

Croquetas de rabo de toro

Papas arrugadas con mojo picón

Queso majorero a la plancha con miel de palma

Dados de merluza de pincho rebosados

Mini hamburguesa Los Gallos

Para terminar con algo dulce: postres variados

Bebida ilimitada hasta que salgan los postres y los cafés

Refrescos variados, vino blanco, vino tinto, agua y cerveza con o sin alcohol

P.V.P 45€ IVA INCLUIDO

CÓCTEL "Pez Gallos"

Salmorejo Cordobés con su picadillo
Taquitos de bacalao con tomate confitado
Tartar de atún con guacamango
Croquetas variadas
Queso majorero a la plancha
Boquerones andaluza
Falso risotto de gambones
Dados de merluza rebozada
Mini hamburguesa "los Gallos"

Para terminar con algo dulce: postres variados

Bebida ilimitada hasta que salgan los postres y los cafés

Refrescos variados, vino blanco, vino tinto, agua y cerveza con o sin alcohol

P.V.P 55€ IVA INCLUIDO

CÓCTEL "DON PEPITO"

Salmorejo Cordobés con su picadillo
Jamón ibérico
Anchoas de Santoña sobre pan de cristal
Tartar de atún con guacamango
Croquetas de jamón y de rabo de toro
Ensaladilla rusa de luxe
Rabas de calamares
Boquerones andaluza
Falso risotto de gambon y chipirones
Pimientos de Guernika D.O.
Mayoral (lascas de solomillo salteadas con rucula y parmesano)
Mini hamburguesa de rabo de toro

Para terminar con algo dulce: postres variados

Bebida ilimitada hasta que salgan los postres y los cafés

Refrescos variados, vino blanco, vino tinto, agua y cerveza con o sin alcohol

P.V.P 65€ IVA INCLUIDO

Para consolidar la reserva debe de realizar un pago del 50% por adelantado. Máximo una semana antes del evento

<u>IBAN</u>	<u>BANCO</u>	<u>OFICINA</u>	<u>D.C.</u>	<u>CUENTA</u>
ES21	2100	6929	54	2200058564

Mediante .
Transferencia

Beneficiario : Los Gallos Gourmet

○

Efectivo

Política de cancelación

La cancelación de la reserva antes de las 48 horas previas a la fecha confirmada supondrá una penalización del 10% del total del presupuesto.

Si la cancelación se produjese dentro de las 48 horas previas a la fecha confirmada, el cargo de penalización sería del 50% del total del presupuesto.

Si hubiese una reducción en el número de comensales debe ser comunicada antes de las 48 horas a la fecha confirmada del evento, en caso contrario se deberá abonar el total de los asistentes confirmados previamente.



Callejón de Puigcerdá, 4B. 28001 Madrid.

Latitud: 40° 25' 25,320"

N Longitud: -3° 41' 10,716" O

grupos@tabernalosgallos.com

PUERTO LAGASCIA

LOS GALLOS
RESTAURANTE

Errieth Lazo
DPTO. de reservas

Tel. 914310647
Movil: 600080718

Grupo

BABELIA