ENTRANTES

La Gallineta
RESTAURANTE

-Ajo Blanco de piñones con sorbete de melón.	11.75 €
-Takoyaki de pulpo estilo Osaka con salsa de anguila y bonito ahumado.	14.25€
-Timbal de chipirones con tartar de aguacate y anchoas.	15.25 €
-Cherigan de atún con all i oli de trufa.	15.50 €
-Hojas verdes con huevo de corral trufado y jamón crujiente.	16.25 €
-Sardinas ahumadas con tomate de temporada y aliños.	17.00 €
-Carpaccio de cecina de vaca con queso extra viejo.	17.75 €
-Carpaccio de gamba roja con lima y frutas tropicales.	24.75 €

PLATOS PRINCIPALES

-Atún marinado estilo camboyano con un toque de guindilla y lima.	20.75 €
-Pescado del día a la plancha con sus verduritas.	23.50 €
-Crujiente de pescado al estilo Estambul con salsas de curry rojo picante, tomate con fresa y de lima con cilantro.	23.75 €
-Raviolis rellenos de foie con salsa de nueces y trufa negra.	22.75 €
-Pastela de cabrito de los Filabres al estilo Beni Melal.	23.25 €
-Solomillo de buey con puré de boniato y vainilla.	31.75 €

ARROCES SECOS O MELOSOS

(Precio por persona – Mínimo 2 personas)
(Bajo Reserva.)

-Verduras de temporada.	15.75 €
-A Banda (de pescado del día).	16.25 €
-De Pollo y garbanzo.	16.50 €
-De matanza alpujarreña con verduritas.	17.75 €
-De Lima Kaffir y atún marinado.	18.75 €
-Negro con chipirones y algas.	19.25 €
-De Senyoret (pescado y marisco pelado).	19.75 €
-De Miso con algas y Katsuobushi.	20.00 €

All i oli hecho en mortero (2.25 €)

All i oli de trufa (2.00€)

POSTRES CASEROS

-Mousse de chocolate con coulis de mango.	8.50 €
-Tarta de queso Idiazábal con mousse de higo al Pedro Ximénez.	9.00 €
-Hojaldre de manzana caramelizada con helado al gusto.	9.00 €
- Dulce Árabe de almendra y pistacho.	9.50 €

Pieza de pan 0.75 €
(disponible pan sin glúten). *1.50 € c/pieza*

VERMUT BLANCO

Martini ***15% vol***	*Torino (Italia)*	3.50 €
Martini Extraseco ***18% vol***	*Torino (Italia)*	3.50 €
Yzaguirre ***18% vol***	*El Morell*	4.00 €
Glamour ***15% vol***	*Almería*	4.00 €
Perucchi ***15% vol***	*Badalona*	4.50 €

VERMUT ROJO

Alvear ***15%vol***	*Montilla*	3.00 €
Molteni ***15%vol***	*Torino (Italia)*	3.50 €
Martini ***15%vol***	*Torino (Italia)*	3.50 €
Martinez Lacuesta ***15%vol***	*Haro*	4.00 €
Chivo Loco	*Yecla*	4.00 €
Yzaguirre ***18% vol***	*El Morell*	4.00 €
Lustau ***15% vol***	*Jerez de la Frontera*	4.25 €
Perucchi ***15%vol***	*Badalona*	4.50 €
La Quintinye ***16.5% vol***	*Merpins (Francia)*	6.50 €
Atamán ***17% vol***	*Barbadillo*	7.00 €
Carlos Alberto, Reserva ***18%vol***	*Torino (Italia)*	8.00 €

Degustación de cuatro tipos de vermuts: **10.00 €**

FINO Y MANZANILLAS

Fino, Los Amigos ***15% vol***	*18.7cl*	4.50 € Botella
Manzanilla Papirusa, Lustau		4.50 € Copa

VINOS DULCES

Pedro Ximénez, Málaga Virgen	*Málaga*	4.00 € Copa
Pedro Ximénez, Lustau	*Málaga*	6.50 € Copa

FONDILLON

Fondillón Gran Reserva 1964	*Alicante*	5.50 € Copa

VINOS BLANCOS

D. O. ALMERIA:

Cepa Bosquet ***12.5%vol*** *Macabeo*		2018	13.75 €
Viña Indalo ***13%vol*** *Macabeo*		2019	15.00 €
Saetias ***12.5%vol*** *Sauvignon Blanc*		2019	20.25 €
Cepa Bosquet ***13% vol*** *Chardonnay*	Barrica: 4 meses		23.00 €
Cristina Calvache ***13.5 vol*** *Jaén Blanca*		2018	24.00 €

D. O. RUEDA:

D-Wine *5.5% vol (Frizzante)* *Verdejo y Gewürztraminer*			16.50 €
Castelo de Medina ***13.5 vol*** *Verdejo*		2018	17.00 €
Castelo de Medina ***13.5% vol*** *Saugvinon Blanc*		2019	18.50 €
Mantel Blanco ***12.5% vol*** *Verdejo*		2018	21.25 €

D. O. SOMONTANO:

Viñas del Vero ***13% vol*** *Gewürztraminer*		2018	26.75 €

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN:

Ossian ***14 % vol*** *Verdejo*	Barrica: 9 meses	2017	42.00 €

D.O. BIERZO:

Dominio de Tares ***14 % vol*** *Godello, Fermentado en Barrica*	Barrica: 6 meses	2018	28.00 €

SIDRA:

Sidra Natural, Riestra ***6.5% vol***	Sariego, Asturias	8.50 €

VINOS BLANCOS

D.O PENEDÉS:

Gramona Mostillant ***11% vol*** *Parellada (Aguja, Uva Ecológica)*		18.50 €
Gessami ***11% vol*** *Muscat, Muscat de Frontignan,Muscat de Alejandría, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer (Agricultura Ecológica)*	2019	28.25 €
Amphora Roja ***12.5 % vol*** *Xarel-lo (Natural Wine, Envejecido en arcilla)*	2017	39.00 €

D. O. RIAS BAIXAS:

Marieta ***12% vol*** *Albariño*	2018	22.25 €
Terras Gauda ***12.5% vol*** *Albariño, Caiño blanco, Loureiro*	2019	35.00 €
La Mar ***12.7 % vol*** *Caíño Blanco,Albariño,Loureiro*	2016	38.50 €

VINOS ROSADOS

Larrosa de Izadi (Rioja) ***13.5 % vol*** *Garnacha*	2018	17.00 €
Gramona Mostillant (Penedés) ***11.5% vol*** *Syrah, Merlot (Uva Ecológica, Aguja)*		18.50 €
Marina Espumante (Alicante) ***10% vol*** *Moscatel de Alejandría*		19.75 €
Chivite La Finca Rosado (Navarra) ***13.5% vol*** *Garnacha Tinta, Tempranillo*	Barrica: 4 meses	22.00 €

CAVAS

Parxet 375 ml ***11.5% vol***	Vintage	2012	13.00 €
Cepa Conini de Laujar ***11.5%***	Brut Nature		19.00 €
Parés Baltà, Organico ***11.5% vol***	Brut		22.50 €
Paco Calvache Viticultor ***12.5% vol***	Brut Nature	2014	30.00 €
Gramona La Cuvée ***12% vol***	Brut	2014	34.50 €
Rosa Cusiné, Bio. Dinámico ***12% vol***	Brut Nature	2013	39.00 €
Juve & Camps ***12% vol***	Reserva de Familia	2014	39.000 €
Pere Ventura ***12% vol***	Vintage	2014	42.50 €
De La Finca, Blanco ***12% vol***	Raventós i Blanc	2011	45.50 €

VINOS TINTOS

D. O. ALMERIA:

Está por venir ***13% vol*** *Tempranillo (Ecológico)*	Joven	2017	13.25 €
Boliñeba Premium ***13.5 % vol*** *Tempranillo, Merlot*	Barrica: 6 meses	2017	14.00 €
Sierra Almagrera ***14.5% vol*** *Tempranillo, Garnacha, Shiraz*	Barrica: 12 meses	2016	14.25 €
Cepa Bosquet ***14 % vol*** *Syrah*	Barrica: 4 meses	2017	15.00 €
Está por venir ***13% vol*** *Tempranillo (Ecológico)*	Barrica	2016	17.50 €
Cepa Bosquet Ed. Limit. ***14 % vol*** *Merlot, Cabernet, Tempranillo, Syrah*	Barrica: 12 meses	2013	17.50 €
Didacus ***14.5% vol*** *Syrah*	Barrica: 9 meses	2017	17.75 €
Caballo Blanco ***14.5% vol*** *Syrah, Tempranillo (Vino de autor)*	Barrica: 21 meses	2016	38.00 €

D.O. ALICANTE:

Señorio de Benidorm ***14% vol*** *Monastrell, Syrah (Ecológico)*	Barrica: 3 meses Roble	2015	15.50 €
El Telar ***15.5 % vol*** *Monastrell*	Barrica: 18 meses Crianza	2016	37.50 €
El Sequé ***14.5% vol*** *Monastrell*	Barrica: 12 meses	2016	45.50 €

D.O ALMANSA:

Laya ***14.5% vol*** *Garnacha Tintoreria, Monastrell*	Barrica: 4 meses	2016	12.25 €
La Atalaya del Camino ***15.5% vol*** *Garnacha Tintoreria, Monastrell*	Barrica: 12 meses	2016	23.50 €

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN:

Estay ***13.5 % vol*** *Prieto Picudo*	Barrica: 6 meses	2016	15.50 €
Poeta en Nueva York ***13% vol*** *Tempranillo*		2017	20.75 €

D.O. CAMPO DE BORJA:

Garnacha Centenaria ***14.5% vol*** *Garnacha*	Barrica: 4 meses	2017	22.25 €

SULFITOS SO_2

VINOS TINTOS

D. O. RIOJA:

El Guía ***13% vol*** *Tempranillo, Viura*	Joven	2018	16.25 €
Marqués de Cáceres ***14% Vol*** *Tempranillo*	Barrica: 12 meses	2018	17.00 €
Martinez Lacuesta ***14% Vol*** *Tempranillo*	Barrica: 18 meses	2015	20.50 €
Ramón Bilbao (Ed. Limit) ***14% Vol*** *Tempranillo*	Barrica: 14 meses	2016	25.50 €
Secreto de Altún *13.5% vol* *Tempranillo*	Barrica: 1 meses	2017	38.00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO:

Martin Berdugo ***14.5Vol*** *Tempranillo*	Barrica: 4 meses	2017	16.25 €
Melior ***14.5% vol*** *Tempranillo*	Barrica: 6 meses	2016	17.00 €
Roble del Convento ***14% vol*** *Tempranillo*	Barrica: 12 meses	2016	19.00 €
Semele ***14% vol*** *Tinto Fino y Merlot*	Barrica: 12 meses	2017	23.50 €
Cepa 21 ***14.5% vol*** *Tempranillo*		2015	35.50 €
Hacienda Monasterio Rva. ***15% vol*** *Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot*		*2015*	60.50 €
Flor de Pingus ***14.5% vol*** *Tinto Fino*		2016	129.50 €

D.O. IGP VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA:

Venta La Ossa TNT ***14% vol*** *Touriga Nacional, Tempranillo*	Barrica: 12 meses	2014	30.50 €

D.O PRIORAT:

Silvestris ***14% vol*** *Natural Wine – Garnacha, Cabernet Sauvignon*	Barrica: 8 meses	2016	35.25 €

D.O P. UTIEL – REQUENA:

Bassus ***14% vol*** *Pinot Noir*	Barrica: 10 meses	2016	35.00 €

D.O. TORO:

Termes ***15% vol*** *Tinta de Toro*	Barrica: 16 meses	2015	40.00 €

D.O. BIERZO:

Cepas Viejas ***14% vol*** *Mencía*	Barrica: 9-12 meses	2016	30.00 €

VISITANOS EN NUESTRA NUEVA TIENDA GOURMET:

HORARIO DE ATENCIÓN

11:00 A 13:30
18:00 A 20:00
(Lunes descanso)