



# EL GALLINERO

---

Restaurante  
Menú Grupos 2024

# El Gallinero



El Gallinero es un restaurante ubicado en el corazón de Barcelona, conocido por su ambiente acogedor y su propuesta gastronómica que combina tradición y modernidad.

# El Gallinero



## Nuestra Carta

La carta suele incluir una selección de platos basados en ingredientes frescos y de alta calidad, con opciones que reflejan la **cocina mediterránea y local catalana**, reinterpretada con un toque creativo.

El ambiente es desenfadado pero elegante, y el espacio está diseñado para que los comensales se sientan en un entorno único y auténtico. Ideal para grupos y eventos, El Gallinero también se destaca por ofrecer un ambiente animado, frecuentado tanto por locales como por visitantes en busca de una experiencia gastronómica memorable en Barcelona.





# MENÚS PARA GRUPOS

Si buscas un lugar especial para reunir a tus amigos, familia o colegas de trabajo, El Gallinero es tu espacio perfecto en Barcelona. Con una amplia sala que puede acomodar hasta 100 personas, ofrecemos una experiencia gastronómica única en un ambiente acogedor y vibrante, ideal para celebrar momentos memorables.

Nuestra selección de menús para grupos, disponibles a partir de 10 comensales, está diseñada para complacer a todos los paladares, manteniendo la calidad y creatividad que nos caracteriza.

# Talento Culinario

El chef, con amplia experiencia y reconocimiento en la escena gastronómica, ofrece un menú que combina la tradición con la innovación, utilizando ingredientes frescos y de alta calidad. Esto ha permitido a El Gallinero BCN destacarse por su excelencia culinaria.





# Espacios y Ambientes Únicos

## **Cuatro Espacios, Un Restaurante**

Disponemos de una encantadora terraza exterior, ideal para disfrutar al aire libre; una sala interior acogedora para comidas y cenas en un ambiente animado, y una sala privada equipada con proyector, perfecta para presentaciones, vídeos o cualquier contenido especial que desees compartir con tus invitados.

# El Corral

## Espacio para eventos y fiestas

En la parte baja del restaurante se encuentra El Corral, un espacio exclusivo y versátil, pensado especialmente para eventos y fiestas. El Corral se adapta tanto a celebraciones privadas como a eventos corporativos y fiestas temáticas. Equipado con todo lo necesario para garantizar una experiencia inolvidable, este espacio aporta un valor único y convierte a El Gallinero en el lugar ideal para eventos especiales.



# Menú El Corral

## PARA COMPARTIR:

Pan de coca con tomate

Surtido de embutidos ibéricos

Tabla de quesos con confitura de higos, confitura de manzana y frutos secos

Nachos estilo mexicano con frijoles, pico de gallo y guacamole

Bravas Limbo

## PRINCIPAL A ELEGIR:

Bacalao con mousselina

Entrecot a la parrilla

## POSTRE:

Sorbete de limón líquido en copa de cava

## BODEGA:

(A elegir)

Agua, refresco, cerveza, copa de vino o sangría

**MENÚ 24€**

**El menú consta de entrantes para compartir y un plato principal por persona. La elección de los platos principales debe comunicarse al restaurante, como mínimo, 72 horas antes del evento para que la cocina pueda realizar la previsión del pedido.**

**El menú se sirve en mesa, con la posibilidad de elegir la distribución de las mismas. Ofrecemos al cliente la libertad de personalizar y adaptar el espacio según sus necesidades.**

# Menú La Gallinita

## PARA COMPARTIR:

Pan de cristal con tomate

Croquetas de jamón

Calamares a la andaluza con mayonesa de tinta

Zamburiñas

Huevos rotos con sobrasada

Brocheta de cherry, burrata y aceite de albahaca

## PRINCIPAL A ELEGIR:

Merluza al horno con verduras

Canelón de carrillera con reducción de vino tinto

Rigatoni trufado

## POSTRE:

Surtido de postres de la casa

## BODEGA:

(una botella cada 3 personas)

Vino Blanco Can Pixa, D.O. Penedès

Vino Tinto Sons, D.O. Montsant

Agua mineral

**MENÚ 40€**

**El menú consta de entrantes para compartir y un plato principal por persona. La elección de los platos principales debe comunicarse al restaurante, como mínimo, 72 horas antes del evento para que la cocina pueda realizar la previsión del pedido.**

**El menú se sirve en mesa, con la posibilidad de elegir la distribución de las mismas. Ofrecemos al cliente la libertad de personalizar y adaptar el espacio según sus necesidades.**

# Menú La Gallinita Dorada

## PARA COMPARTIR:

Pan de cristal con tomate

Ensaladilla rusa casera

Gamba roja a la brasa

Zamburiñas

Carpaccio de vaca con aceite de piñones, lascas de  
parmesano y rúcula

Huevos rotos con sobrasada

Bocatín de calamares

## PRINCIPAL A ELEGIR:

Timbal de rabo de toro con jugo de carne

Canelón de brandada de bacalao y ajo confitado

Parmigiana di melanzane

## POSTRE:

Surtido de postres de la casa

## BODEGA:

(una botella cada 3 personas)

Vino Blanco Lalos Verdejo, D.O. Rueda

Vino Tinto Sons, D.O. Montsant

Agua mineral

**MENÚ 45€**

**El menú consta de entrantes para compartir y un plato principal por persona. La elección de los platos principales debe comunicarse al restaurante, como mínimo, 72 horas antes del evento para que la cocina pueda realizar la previsión del pedido.**

**El menú se sirve en mesa, con la posibilidad de elegir la distribución de las mismas. Ofrecemos al cliente la libertad de personalizar y adaptar el espacio según sus necesidades.**

# Menú El Pollito Dorado

PARA COMPARTIR:

Pan de cristal con tomate

Croquetas de jamón

Ensaladilla rusa casera

Rosa de ceviche

Gamba roja alistada a la brasa

Huevos rotos con jamón ibérico D.O. Los Pedroches

Bocatín de calamares

PRINCIPAL A ELEGIR:

Rape al jospier

Lomo de vaca gallega

Burrata con rúcula y pesto de pistachos

POSTRE:

Surtido de postres de la casa

BODEGA:

(una botella cada 3 personas)

Vino Blanco Pazo Castrelo Albariño, D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Paciente de Autor, D.O. La Rioja

Agua mineral

**MENÚ 55€**

**El menú consta de entrantes para compartir y un plato principal por persona. La elección de los platos principales debe comunicarse al restaurante, como mínimo, 72 horas antes del evento para que la cocina pueda realizar la previsión del pedido.**

**El menú se sirve en mesa, con la posibilidad de elegir la distribución de las mismas. Ofrecemos al cliente la libertad de personalizar y adaptar el espacio según sus necesidades.**

# Menú Los Huevos de Oro

## PARA COMPARTIR:

Pan de cristal con tomate  
Ostra al natural  
Croquetas de jamón  
Pipirrana de pulpo y salmorejo de aguacate  
Cigalas a la brasa  
Calamar relleno con cebolla caramelizada  
Surtido de quesos

## PRINCIPAL A ELEGIR:

Bacalao en salsa verde  
Pierna de cordero lechal al horno  
Risotto de boletus y trufa

## POSTRE:

Surtido de postres de la casa

## BODEGA:

(una botella cada 3 personas)

Vino Blanco Pazo Castrelo Albariño, D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Paciente de Autor, D.O. La Rioja

Cava M. Bosch Brut Nature

Agua mineral

**MENÚ 65€**

**El menú consta de entrantes para compartir y un plato principal por persona. La elección de los platos principales debe comunicarse al restaurante, como mínimo, 72 horas antes del evento para que la cocina pueda realizar la previsión del pedido.**

**El menú se sirve en mesa, con la posibilidad de elegir la distribución de las mismas. Ofrecemos al cliente la libertad de personalizar y adaptar el espacio según sus necesidades.**

# Menú del Gallo

## PARA COMPARTIR:

Ostra francesa  
Cigala imperial a la brasa  
Gamba de Palamós a la brasa  
Tartar de atún rojo y ensalada wakame  
Steak tartar de vaca madurada  
Burrata di Puglia con pesto de almendras

## PRINCIPAL A ELEGIR:

1/2 bogavante a la brasa con pipián de piñones y  
escabeche de piñones  
Chuletón gallego  
Canelón de espinacas, queso azul, pasas y piñones

## POSTRE:

Surtido de postres de la casa

## BODEGA:

(una botella cada 3 personas)

Vino Blanco Pazo Castrelo Albariño, D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Ressons, D.O. Montsant

Cava M. Bosch Brut Nature

Agua mineral

**MENÚ 95€**

**El menú consta de entrantes para compartir y un plato principal por persona. La elección de los platos principales debe comunicarse al restaurante, como mínimo, 72 horas antes del evento para que la cocina pueda realizar la previsión del pedido.**

**El menú se sirve en mesa, con la posibilidad de elegir la distribución de las mismas. Ofrecemos al cliente la libertad de personalizar y adaptar el espacio según sus necesidades.**



## OPCIONES EXTRA DURANTE LA COMIDA

- Caña de cerveza (bienvenida): 3€
- Copa de cava (bienvenida o postre): 5€
- Copa básica: 8€
- Copa premium: 12€
- Café: 2,50€

# Detalles de Reserva y Condiciones del Menú

## Información importante sobre reservas, pagos y personalización del menú:

Cada menú ha sido cuidadosamente elaborado; sin embargo, cualquier modificación tendrá un coste adicional por persona.

Para confirmar la reserva del evento, **requerimos un pago inicial del 20% del coste total del menú en el momento de la reserva.** Este pago asegura la disponibilidad de la fecha y el espacio para tu grupo. El saldo restante, correspondiente al 80% del coste del menú, deberá abonarse 72 horas antes del evento, una vez confirmado el número final de comensales. Esto nos permite ajustar el coste total según los asistentes y garantizar que todos disfruten de una experiencia gastronómica excepcional.



# PRIVATIZACIONES

## **SALA EXCLUSIVA:**

- Capacidad para 50 personas: disponible de lunes a jueves
- Capacidad para 80 personas: disponible todos los días

## **RESTAURANTE EXCLUSIVO:**

- Día (12h-19h): 4.000€ (consumo mínimo)
- Noche (20h-3h): 8.000€ (consumo mínimo)

## **CLUB EXCLUSIVO:**

- De domingo a jueves: 2.000€ (consumo mínimo)
- Viernes y sábado: 4.000€ (consumo mínimo)

# AMENIZACIONES

## GRUPO DE RUMBA (1:30H):

- 2 PERSONAS: 300€
- 3 PERSONAS: 450€

## GRUPO DE FLAMENCO (1:30H):

- 2 PERSONAS: 400€
- 3 PERSONAS: 600€

**DJ (3H): 250€**

# PACKS DE COPAS

**EN EL CORRAL DEL GALLINERO (solo en preventa)**

- Pack de 10 copas: 90€
- Pack de 20 copas: 170€

# Haz tu reserva

Reserva y relájate, nosotros nos encargamos.

Carrer del Carme, 42, Ciutat Vella, 08001 Barcelona

## **WEB**

[www.elgallinerobcn.es](http://www.elgallinerobcn.es)

## **TELÉFONO**

+34 637 787 238

## **CORREO ELECTRONICO**

[info@elgallinerobcn.es](mailto:info@elgallinerobcn.es)

A photograph of a restaurant table set for dining. The table is made of light-colored wood and is set with several place settings. Each setting includes a white plate with a blue floral pattern, a white napkin, a silver fork and knife, a dark glass mug, and a wine glass. The table is surrounded by dark wooden chairs. In the background, there is a potted plant with large green leaves. The lighting is warm and dim, creating a cozy atmosphere.

**EL GALLINERO**