



PARA EMPEZAR

Jamón de bellota 100% Ibérico con pan y tomate	28,90
Anchoas de Santoña y boquerones sobre tomate rallado	22,00
Ensaladilla rusa con gamba alistada	16,90
Croquetas caseras de jamon ibérico y/o cabrales (10 uds.)	14,90

CONTINUAMOS CON...

Zamburiñas horneadas con chalotas y zancarrón	22,00
Tortilla trufada con huevos de corral	17,90
Tortilla española con nuestros callos	17,90
Pulpo a la parrilla sobre patatas revolconas y dos ajadas	25,50
Calamarcitos de potera a la andaluza con ali oli	18,00
Plato especial El Gallo (Huevos fritos, patatas fritas, jamón ibérico y pimientos de Guernica)	19,90

DE LA HUERTA

Ensalada mixta (de todo un poco)	11,50
Ensalada de rulo de cabra tibio, con jamón de pato y vinagreta de frutos rojos	16,90
Ensalada de tomate con ventresca en AOVE	17,50
Alcachofas confitadas a la plancha (6uds.)	21,00

NUESTROS GUIOS

Risotto de boletus con aceite de trufa blanca	19,50
Fabada asturiana con su compango	18,80
Verdinas de Cangas con rape y langostinos	21,30
Callos de Tineo con mucho morro	18,90

LOS PESCADOS

Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada servidos con patatas paja	18,80
Merluza rellena de centollo con salsa de carabineros	29,50
Merluza a la plancha con salsa bilbaína y gulas	27,50
Sapito de barriga negra al estilo Orio	27,80
Lubina a la espalda con verduras salteadas	26,90
Lomo de rodaballo al horno con pimientos asados y nuestro aliño	27,00

NUESTRAS CARNES

Steak tartar de solomillo	27,50
Entrecot de vaca a la parrilla	29,50
Lomo alto de vaca madurado a la parrilla (2 pax.)	59,00
Solomillo de vaca a la parrilla	28,50
Hamburguesa El Gallo de Black Angus al carbón con patatas fritas	17,90
Secreto Ibérico a la parrilla con mojo rojo y pimientos de Guernica	18,90
Cachopo de ternera asturiana (queso Vidiago y jamón ibérico) (2 pax.)	42,50

POSTRES

Filloas rellenas de crema pastelera	7,90
Tarta de milhoja y frambuesas con dulce de leche	7,90
Tarta de queso con coulis de frutos rojos	7,90
Sorbete de limón con cava	6,90
Fruta de temporada	6,90
Helados (3 bolas) Vainilla de Tahiti, café capuchino, chocolate, yogur búlgaro, manzana	6,90

EL GALLO RESTAURANTE PARRILLA

ESTUDIO DE INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

Quimicral, S.L.



ALERGENOS PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
	PARA EMPEZAR													
Jamón de bellota 100% ibérico con pan y tomate	(T)					PCT								
Anchoas de Santoña y boquerones sobre tomate rallado	(T)					PCT								
Ensaladilla rusa con carabinero														
Croquetas caseras de jamón ibérico	(T)	PCT		PCT				PCT (N)						
Croquetas caseras de cabrales	(T)	PCT		PCT				PCT (N)						
CONTINUAMOS CON														
Zamburiñas horneadas con chalotas y zancarrón	(T)						PCT							
Tortilla trufada con huevos de corral														
Tortilla española con nuestros callos														
Pulpo a la parrilla sobre patatas revolconas y dos ajadas														
Calamarcitos de potera a la andaluza con ali oli	(T)	PCT		PCT										
Plato especial el gallo (huevos fritos, patatas fritas, jamón ibérico y pimientos de Guernica)							PCT							
DE LA HUERTA														
Ensalada mixta (de todo un poco)														
Ensalada de rulo de cabra tibio, con jamón de pato y vinagreta de frutos rojos														
Ensalada de tomate con ventresca en AOVE														
Alcachofas confitadas a la plancha														
NUESTROS GUIOS														
Risotto de boletus con aceite de trufa blanca	(T, Cb)								PCT					
Fabada asturiana con su compango														

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno(C), cebada (Cb).

Frutos de cáscara: almendras (A), avellana (Av), nueces (N), pistacho (P)

EL GALLO RESTAURANTE PARRILLA

ESTUDIO DE INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

Quimicral, S.L.



ALERGENOS / PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
NUESTROS GUIOS														
Verdinas de Cangas con rape y langostinos														
Callos de Tineo con mucho morro														
LOS PESCADOS														
Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada servidos con patatas paja		PCT		PCT										
Merluza rellena de centollo con salsa de carabineros	(T)													
Merluza a la plancha con salsa bilbaína y gulas														
Sapito de barriga negra al estilo Orio														
Lubina a la espalda con verduras salteadas														
Lomo de rodaballo al horno con pimientos asados y nuestro aliño														
NUESTRAS CARNES														
Steak tartar de solomillo	(Cb)													
Entrecot de vaca a la parrilla														
Lomo alto de vaca madurado a la parrilla														
Solomillo de vaca a la parrilla														
Hamburguesa El Gallo de Black Angus al carbón con patatas fritas	(T) (Cb)					PCT	PCT				PCT			
Secreto ibérico a la parrilla con mojo rojo y pimientos Guernica														
Cachopo asturiano de Wagyu (queso Vidiago y jamón ibérico)	(T)										PCT			
POSTRES														
Filloas rellenas de crema pastelera	(T)							PCT						
Tarta de milhoja y frambuesas con dulce de leche	(T)			PCT		PCT		PCT			PCT			
Tarta de queso con coulis de frutos rojos	(T)													
Sorbete de limón con cava	PCT		PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT		PCT	
Fruta de temporada														

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno(C), cebada (Cb). Frutos de cáscara: almendras (A), avellana (Av), nueces (N), pistacho (P)

EL GALLO RESTAURANTE PARRILLA

ESTUDIO DE INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

Quimicral, S.L.



ALERGENOS / PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
HELADOS														
Vainilla de Tahití	PCT				PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Café capuchino	PCT				PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Chocolate	PCT		PCT		PCT			PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Yogur Búlgaro	PCT		PCT		PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
SORBETES														
Manzana	PCT		PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Limón	PCT		PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno(C), cebada (Cb).

Frutos de cáscara: almendras (A), avellana (Av), nueces (N), pistacho (P)

La declaración de alérgenos es válida respetando los ingredientes de cada receta. Si se cambia la marca o tipo de ingrediente debe revisarse el etiquetado para identificar la posible presencia de posibles nuevos alérgenos de declaración obligatoria.

Todos los platos finales en los que se incluyan los ingredientes individuales incluyen los alérgenos de éstos, por lo que este punto debe ser tenido en cuenta a la hora de informar al consumidor final.