

ALEGAL

NOT ANOTHER F*CKING RESTAURANT



ENTRE TUS MANOS TIENES LA GUÍA DE VIAJES
DE LA COCINA SOÑADA POR DANI GARCÍA.
DISFRUTA LA EXPERIENCIA.



ALEGAL

Para empezar

OSTRA NATURAL GILLARDEAU Nº 2 ACOMPAÑADA DE SALSA MIGNONETTE
AÑADE 3GR DE CAVIAR Y CRÈME FRAÎCHE

4, 7, 12, 14

ENSALADILLA RUSA CON VIRUTAS DE JAMÓN DE BELLOTA

3, 12

ENSALADILLA RUSA CON LOMO DE ANGUILA AHUMADA A LA LLAMA

3, 4, 12

TARTAR DE SALCHICHÓN FRESCO CON CREMOSO
Y RALLADURA DE ANGUILA AHUMADA

1, 3, 4, 7, 10, 12

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

6 UNIDADES

1, 3, 7, 12

Entrantes

AGUACATE A LA BRASA CON PESTO DE CILANTRO JOVEN
Y SALPICÓN VEGETAL CON QUESO FETA

1, 3, 4, 6, 7, 8, 11

CAPRESE DE BURRATA AHUMADA
CON TOMATES CHERRY FRESCOS Y SEMISECOS

7, 8

ENSALADA CÉSAR, HECHA AL MOMENTO,
CON LÁMINAS CURADAS DE VACA VIEJA Y QUESO PARMESANO

1, 3, 4, 7, 10, 12

STEAK TARTAR TRADICIONAL ACOMPAÑADO
DE RALLADURA DE FOIE "MICUIT" Y TOSTAS DE PAN BRIOCHE

1, 3, 4, 6, 7, 10, 12

LANGOSTINOS EN TEMPURA MELOSA CON SALSA KIMCHI

1, 2, 3, 4, 6, 10, 12

CALAMAR FRITO A LA "ANDALUZA" CON ALI OLI DE AJO ASADO

1, 3, 14

ENSALADA DE BOGAVANTE CON LÁMINAS DE MANGO FRESCO
SERVIDO SOBRE SU SALPICÓN DE VERDURAS Y PINZAS DESMIGADAS

2, 12

LA CEREZA

MOUSSE DE FOIE GRAS CON JUGO DE CEREZA, OPORTO Y QUESO PARMESANO

1, 7, 12

CARPACCIO DE CIGALA, ACOMPAÑADO DE PURÉ DE CEBOLLA
CARAMELIZADA, PIÑONES Y ENELDO FRESCO

2, 8, 10, 12



ALEGAL

Los hits de Dani García

BRIOCHE COJONUDO CON CHORIZO, CHIPOTLE Y HUEVO DE CODORNIZ

2 UNIDADES

1, 3, 6, 10, 11, 12

BRIOCHE DE RABO DE TORO CON SALSA BULL ORIGINAL,
RÚCULA Y CHAMPIÑÓN LAMINADO

2 UNIDADES

1, 3, 4, 9, 12

LA BURGER QUE LE DIO SENTIDO A TODO

2 BABY BURGER, LA ICÓNICA SALSA BULL, PAN PRETZEL Y QUESO HAVARTI.

VERSIÓN DE LA BURGER SERVIDA EN DANI GARCÍA RESTAURANTE 3 ESTRELLAS MICHELIN EN 2019

1, 3, 4, 7, 9

Para darse un homenaje

PIZZA CARBONARA CON BASE BLANCA DE MOZZARELLA
“FIOR DI LATTE” CUBIERTA DE GUANCIALE Y YEMA DE HUEVO

AÑADE LÁMINAS DE TRUFA NEGRA

1, 3, 7

PIZZA DE SALMÓN AHUMADO CON BASE BLANCA DE MOZZARELLA
“FIOR DI LATTE” Y CRÈME FRÂICHE DE ENELDO FRESCO

AÑADE 15GR DE CAVIAR

1, 4, 7

BOGAVANTE A LA BRASA, LIMPIO Y SERVIDO ENTERO, CON SALSA BEURRE BLANC
“AL PALO CORTADO” Y ACOMPAÑADO CON CHIPS DE PATATAS PAJA

AÑADE 10GR DE CAVIAR

2, 4, 7, 12

PASTA BIGOLI CON CARABINERO, MANTECADA EN SALSA “AGLIO,
OLIO E PEPERONCINO” Y ALBAHACA FRESCA

1, 2, 3, 7

Arroces

MÍNIMO 2 PERSONAS

ARROZ SECO CORONADO CON TXULETA A LA BRASA Y TRINCHADA AL CENTRO

9

ARROZ DE POLLO COQUELET ASADO “EL FAVORITO DE DANI GARCÍA”

9

ARROZ DE CARABINEROS A LA BRASA CON CALDO DE MARISCO

2, 3, 4, 14



ALEGAL

Pescados y Carnes a la brasa

CONTRAMUSLO DE POLLO DE CORRAL MARINADO
CON MIX DE HIERBAS A LA NARANJA

1, 8, 9, 10, 11

PLUMA DE CERDO IBÉRICO MARINADA EN KOJI

6, 12

LUBINA ENTERA ASADA, PIEL DE LIMÓN CONFITADO Y ACEITE DE OLIVA
RECOMENDADO PARA 2 PERSONAS

4

RIB EYE DE VACA VIEJA

600GR DE TXULETA DE LOMO ALTO SIN HUESO

CORTE DE VENTRESCA "TORO" ASADA, ACOMPAÑADA
DE TOMATE CONCASSÉ Y HABITAS TIERNAS

4, 6, 12

TOMAHAWK DE TERNERA

1,3KG DE TOMAHAWK DE TERNERA JOVEN, 25 DÍAS DE MADURACIÓN
RECOMENDADO PARA 3 PERSONAS

Guarniciones

SALSA BEARNESA

3, 7, 12

SALSA CHIMICHURRI

12

SALSA PIMIENTA VERDE

1, 4, 7, 12

PATATAS FRITAS

PURÉ DE PATATA HOMENAJE A ROBUCHON

7

BIMI ASADO, ROMESCO Y AVELLANAS

1, 8, 12

PAN, MANTEQUILLA Y HIERBAS

1, 7

ALÉRGENOS

1 GLUTEN, 2 CRUSTÁCEOS, 3 HUEVOS, 4 PESCADO, 5 CACAHUETES
6 SOJA, 7 LÁCTEOS, 8 FRUTOS CON CÁSCARA (FRUTOS SECOS)
9 APIO, 10 MOSTAZA, 11 SÉSAMO, 12 SULFITOS, 13 ALTRAMUCES, 14 MOLUSCOS

