

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 6,8€
AÑADE 3GR DE CAVIAR Y CRÈME FRAÎCHE + 12€

4, 7, 12, 14

ENSALADILLA RUSA CON VIRUTAS DE JAMÓN DE BELLOTA 12€

3, 12

ENSALADILLA RUSA CON LOMO DE ANGUILA AHUMADA A LA LLAMA 14€

3, 4, 12

TARTAR DE SALCHICHÓN FRESCO CON CREMOSO
Y RALLADURA DE ANGUILA AHUMADA 14€

1, 3, 4, 7, 10, 12

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 14€

6 UNIDADES

1, 3, 7, 12

Entrantes

AGUACATE A LA BRASA CON PESTO DE CILANTRO JOVEN
Y SALPICÓN VEGETAL CON QUESO FETA 16€

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

CAPRESE DE BURRATA AHUMADA
CON TOMATES CHERRY FRESCOS Y SEMISECOS 16€

7, 8

ENSALADA CÉSAR, HECHA AL MOMENTO,
CON LÁMINAS CURADAS DE VACA VIEJA Y QUESO PARMESANO 18€

1, 3, 4, 7, 10, 12

STEAK TARTAR TRADICIONAL ACOMPAÑADO
DE RALLADURA DE FOIE "MICUIT" Y TOSTAS DE PAN BRIOCHE 22€

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

LANGOSTINOS EN TEMPURA MELOSA CON SALSA KIMCHI 14€

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

CALAMAR FRITO A LA "ANDALUZA" CON ALI OLI DE AJO ASADO 18€

1, 3, 14

ENSALADA DE BOGAVANTE CON LÁMINAS DE MANGO FRESCO
SERVIDO SOBRE SU SALPICÓN DE VERDURAS Y PINZAS DESMIGADAS 45€

2, 12

LA CEREZA 28€

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 30€

2, 8, 10, 12



ALEGAL

Los hits de Dani García

BRIOCHE COJONUDO CON CHORIZO, CHIPOTLE Y HUEVO DE CODORNIZ 14€
2 UNIDADES
1, 3, 6, 10, 11, 12

BRIOCHE DE RABO DE TORO CON SALSA BULL ORIGINAL,
RÚCULA Y CHAMPIÑÓN LAMINADO 20€
2 UNIDADES
1, 3, 4, 9, 12

LA BURGER QUE LE DIO SENTIDO A TODO 18€
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 18€
AÑADE LÁMINAS DE TRUFA NEGRA + 12€
1, 3, 7

PIZZA DE SALMÓN AHUMADO CON BASE BLANCA DE MOZZARELLA
“FIOR DI LATTE” Y CRÈME FRÂICHE DE ENELDO FRESCO 22€
AÑADE 15GR DE CAVIAR + 56€
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 48€
AÑADE 10GR DE CAVIAR + 30€
2, 4, 7, 12

PASTA BIGOLI CON CARABINERO, MANTECADA EN SALSA “AGLIO,
OLIO E PEPERONCINO” Y ALBAHACA FRESCA 32€
1, 2, 3, 7

Arroces MÍNIMO 2 PERSONAS

ARROZ SECO CORONADO CON TXULETA A LA BRASA Y TRINCHADA AL CENTRO 28€ p.p.
9

ARROZ DE POLLO COQUELET ASADO “EL FAVORITO DE DANI GARCÍA” 24€ p.p.
9

ARROZ DE CARABINEROS A LA BRASA CON CALDO DE MARISCO 38€ p.p.
2, 3, 4, 14



ALEGAL

Pescados y Carnes a la brasa

CONTRAMUSLO DE POLLO DE CORRAL MARINADO
CON MIX DE HIERBAS A LA NARANJA 16€

1, 8, 9, 10, 11

PLUMA DE CERDO IBÉRICO MARINADA EN KOJI 24€

6, 12

LUBINA ENTERA ASADA, PIEL DE LIMÓN CONFITADO Y ACEITE DE OLIVA 34€
RECOMENDADO PARA 2 PERSONAS

4

RIB EYE DE VACA VIEJA 60€
600GR DE TXULETA DE LOMO ALTO SIN HUESO

CORTE DE VENTRESCA "TORO" ASADA, ACOMPAÑADA
DE TOMATE CONCASSÉ Y HABITAS TIERNAS 38€

4, 6, 12

TOMAHAWK DE TERNERA 109€
1,3KG DE TOMAHAWK DE TERNERA JOVEN, 25 DÍAS DE MADURACIÓN
RECOMENDADO PARA 3 PERSONAS

Guarniciones

SALSA BEARNESA 7€

3, 7, 12

SALSA CHIMICHURRI 3€

12

SALSA PIMIENTA VERDE 5€

1, 4, 7, 12

PATATAS FRITAS 5€

PURÉ DE PATATA HOMENAJE A ROBUCHON 6€

7

BIMI ASADO, ROMESCO Y AVELLANAS 10€

1, 8, 12

PAN, MANTEQUILLA Y HIERBAS 6€

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

