

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

Coctelería

BOMBAY MULE 14€

GIN BOMBAY SAPPHIRE COMBINADA CON ZUMO DE LIMA FRESCA Y JARABE DE AZÚCAR, COMPLETADA CON GINGER BEER. REFRESCANTE Y ESPECIADO, CON JENGIBRE FRESCO, HIERBABUENA Y LIMA COMO PROTAGONISTAS

ESPRESSO MARTINI GREY GOOSE 14€

VODKA GREY GOOSE Y LICOR DE CAFÉ KAHLÚA FUSIONADOS CON ESPRESSO RECIÉN HECHO, SIROPE DE VAINILLA Y JARABE DE AZÚCAR. INTENSO, ELEGANTE Y CON UN SUTIL AROMA CÍTRICO DE RALLADURA DE NARANJA

BACARDI MOJITO 12€

RON BACARDÍ SUPERIOR CON LIMA FRESCA, AZÚCAR Y HIERBABUENA NATURAL, TERMINADO CON SODA. UN CLÁSICO CUBANO FRESCO, AROMÁTICO Y EQUILIBRADO

MARGARITA PATRÓN 14€ ^{¡TOP VENTAS!}

TEQUILA PATRÓN SILVER, COINTREAU Y ZUMO DE LIMA FRESCA CON UN TOQUE DE JARABE DE AZÚCAR. SERVIDO CON BORDE ESCARCHADO DE AZÚCAR Y TAJÍN PARA UN CONTRASTE DULCE Y PICANTE

MARGARITA PATRÓN JARRA 39€ ^{¡NEW!}

LA VERSIÓN PARA COMPARTIR (1L): TEQUILA PATRÓN SILVER, COINTREAU, ZUMO DE LIMA NATURAL Y JARABE DE AZÚCAR, SERVIDO CON ABUNDANTE HIELO PARA DISFRUTAR EN GRUPO

ST-GERMAIN HUGO SPRITZ 14€ ^{¡TOP VENTAS!}

LICOR ST-GERMAIN (FLOR DE SAÚCO), MARTINI RESERVA, VINO DULCE Y UN TOQUE DE LICOR DE VIOLETAS, COMPLETADO CON SODA. FLORAL, ELEGANTE Y MUY AROMÁTICO CON LIMA Y HIERBABUENA FRESCA

MARTINI BIANCO SPRITZ 14€

MARTINI BIANCO CON CAVA Y ZUMO DE LIMA, CORONADO CON SODA. REFRESCANTE LIGERAMENTE DULCE Y DECORADO CON POMELO DESHIDRATADO Y HIERBABUENA

TROPICAL SPRITZ 14€

MARTINI FIERO CON PURÉ DE MARACUYÁ Y ZUMO DE LIMÓN, EQUILIBRADO CON JARABE DE AZÚCAR Y COMPLETADO CON GINGER BEER EXÓTICO, FRESCO Y AFRUTADO

PALOMA DON JULIO 14€ ^{¡TOP VENTAS!}

TEQUILA DON JULIO BLANCO CON SODA DE POMELO, ZUMO DE LIMA Y SIROPE DE AGAVE. SERVIDO CON BORDE DE TAJÍN PARA UN CONTRASTE CÍTRICO Y LIGERAMENTE PICANTE

JOHNNIE SOUR 14€

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL CON ZUMO DE LIMÓN Y JARABE DE AZÚCAR, EMULSIONADO CON CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA. CREMOSO, EQUILIBRADO Y AROMATIZADO CON ANGOSTURA Y PIEL DE LIMA

TANQUERAY BRAMBLE 12€

GIN TANQUERAY LONDON DRY CON ZUMO DE LIMÓN Y JARABE DE AZÚCAR, ACOMPAÑADO DE LICOR DE VIOLETAS. FRESCO, CÍTRICO Y LIGERAMENTE FLORAL

TANQUERAY 0,0 BRAMBLE 12€

GIN TANQUERAY LONDON DRY 0,0 CON ZUMO DE LIMÓN Y JARABE DE AZÚCAR, ACOMPAÑADO DE LICOR DE VIOLETAS. FRESCO, CÍTRICO Y LIGERAMENTE FLORAL

ROKU FRIZZ 16€

GIN JAPONESA ROKU CON ZUMO DE LIMÓN Y JARABE DE AZÚCAR, COMPLETADO CON GINGER ALE. LIGERO, FLORAL Y REFRESCANTE, DECORADO CON PÉTALOS Y LIMA DESHIDRATADA

HIBIKI SPRITZ 18€

WHISKY JAPONÉS HIBIKI HARMONY CON ST-GERMAIN Y CAVA, TERMINADO CON SODA. ELEGANTE, SUAVE Y EQUILIBRADO ENTRE NOTAS FLORALES Y BURBUJEANTES

CARIBE 1888 14€

RON BRUGAL 1888 CON MARASCHINO, PURÉ DE PIÑA Y MANDARINA, VAINILLA Y ZUMO DE LIMÓN. TROPICAL Y SOFISTICADO, CON TOQUE ESPECIADO DE PIMIENTA NEGRA Y NARANJA DESHIDRATADA



Platos estrella de Alegal

LANGOSTINOS EN TEMPURA MELOSA CON SALSA KIMCHI 16€

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

BRIOCHE COJONUDO CON CHORIZO, CHIPOTLE Y HUEVO DE CODORNIZ 16€

2 UNIDADES

1, 3, 6, 10, 11, 12

ENSALADILLA RUSA CON LOMO DE ANGIULA AHUMADA A LA LLAMA 16€

3, 4, 12

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

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

RIB EYE DE VACA VIEJA 60€

600GR DE TXULETA DE LOMO ALTO SIN HUESO

NUEVO BOLSO DE ALEGAL 22€ *¡NEW!*

MOUSSE DE VAINILLA, NÚCLEO DE FRAMBUESAS Y PRALINÉ CRUJIENTE DE PISTACHO

1, 3, 6, 7, 8





ALEGAL

Entrantes a compartir

ENSALADILLA RUSA CON VIRUTAS DE JAMÓN DE BELLOTA 14€

3, 12

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

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

ENSALADILLA RUSA CON LOMO DE ANGIULA AHUMADA A LA LLAMA 16€

3, 4, 12

BURRATA AHUMADA CON TARTAR DE TOMATES SECOS 16€ *¡NEW!*

3, 7, 8, 12

LANGOSTINOS EN TEMPURA MELOSA CON SALSAS KIMCHI 16€

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

ENSALADA CÉSAR, CON LÁMINAS CURADAS DE VACA VIEJA
Y QUESO PARMESANO, ELABORADO EN MESA 19€

1, 3, 4, 7, 10, 12

AROS DE CALAMAR FRITO A LA "ANDALUZA" CON ALI OLI DE AJO ASADO 20€

1, 3, 14

STEAK TARTAR, CARNE MARINADA DE VACA ACOMPAÑADA
CON TOSTAS DE PAN TRADICIONAL ACABADO EN MESA 22€ *¡NEW!*

1, 3, 4, 9, 10, 12

LA CEREZA 28€

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

1, 7, 12

PUERRO ASADO AL CARBÓN CON MORTADELA TRUFADA,
SALSA GRIBICHE Y AVELLANAS 14€ *¡NEW!*

3, 7, 8, 9, 12

Entrantes individuales

CROQUETA DE PUCHERO, CON YEMA CURADA Y GUANCIALE 3,8€/UD *¡NEW!*

1, 3, 7

OSTRA NATURAL GILLARDEAU N° 2 ACOMPAÑADA DE SALSAS MIGNONETTE 7€

AÑADE 3GR DE CAVIAR Y CRÈME FRAÎCHE + 12€

12, 14

BRIOCHE COJONUDO CON CHORIZO, CHIPOTLE Y HUEVO DE CODORNIZ 16€

2 UNIDADES

1, 3, 6, 10, 11, 12

LA BURGER QUE LE DIO SENTIDO A TODO 18€

2 BABY BURGER, LA ICÓNICA SALSAS 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

BRIOCHE DE RABO DE TORO CON SALSAS BULL ORIGINAL,
RÚCULA Y CHAMPIÑÓN LAMINADO 22€

2 UNIDADES

1, 3, 4, 9, 12



ALEGAL

Pastas

PIZZA CARBONARA CON BASE BLANCA DE MOZZARELLA "FIOR DI LATTE" CUBIERTA DE GUANCIALE Y YEMA DE HUEVO, CHAMPIÑONES PORTOBELLO Y PIMIENTA NEGRA 22€
AÑADIR LÁMINAS DE TRUFA NEGRA + 10€

1, 3, 7

PIZZA DE BURRATA FRESCA, MORTADELA TRUFADA IBÉRICA Y PISTACHOS 22€ *¡NEW!*

1, 7, 8

PASTA MEZZE MANICHE AL TARTUFO NERO CON REDUCCIÓN DE OPORTO Y MANTEQUILLA TRUFADA 24€ *¡NEW!*

AÑADIR LÁMINAS DE TRUFA NEGRA + 10€

1, 7, 9, 12

PASTA LARGA BIGOLI EN SALSA DE MANTEQUILLA FRESCA, LIMÓN Y HUEVAS DE ARENQUE AHUMADO 24€ *¡NEW!*

1, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14

Arroces y Guisos

CALLOS CON GARBANZOS Y GAMBETA ROJA 20€ *¡NEW!*
AÑADIR 15GR DE CAVIAR + 45€

2, 12

POCHAS GUIADAS EN SALSA VERDE CON ALMEJAS 22€ *¡NEW!*

1, 12, 14

ALBÓNDIGAS DE VACA MADURADA EN SALSA ACOMPAÑADAS DE PATATAS FRITAS 30€ *¡NEW!*

1, 3, 7, 8, 11, 12

ARROZ DE POLLO COQUELET ASADO "EL FAVORITO DE DANI GARCÍA" 26€ P.P.

MÍNIMO 2 PERSONAS

9

ARROZ SECO CORONADO CON TXULETA A LA BRASA Y TRINCHADA AL CENTRO 32€ P.P.

MÍNIMO 2 PERSONAS

9

ARROZ SECO DE BOGAVANTE 34€ P.P. *¡NEW!*

MÍNIMO 2 PERSONAS

2, 12, 14



ALEGAL

Pescados y Carnes a la brasa

PLUMA DE CERDO IBÉRICO MARINADA EN KOJI 24€

6, 12

RAPE ENTERO A LA BRASA CON SALSA EN AMARILLO 28€ *INNEW!*

600GR APROX.

1, 2, 4, 7, 8, 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

TXULETA DE VACA MADURADA 42€ *INNEW!*

500GR DE TXULETA DE LOMO BAJO CON HUESO

Guarniciones

SALSA CHIMICHURRI 4€

12

SALSA PIMIENTA VERDE 5€

1, 4, 6, 7, 12

PATATAS FRITAS 5€

PURÉ DE PATATA HOMENAJE A ROBUCHON 6€

7

BIMI ASADO, ROMESCO Y AVELLANAS 10€

1, 8, 12

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



