ALEGAL

PARA EMPEZAR

ENSALADILLA ALEGAL CON ANGUILA A LA LLAMA (3, 4, 12) — **16,50 €**
Ensaladilla cremosa con el toque ahumado e intenso de la anguila a la brasa

CALAMAR FRITO A LA ANDALUZA CON ALIOLI DE AJO ASADO (1, 3, 14) — **21,00 €**
Crujiente y ligero acompañado de un alioli suave y aromático

BURRATA CREMOSA CON TARTAR DE TOMATE AHUMADA (3, 7, 8, 12) — **18,50 €**
Burrata suave y untosa acompañada de tomate intenso y ligeramente ahumado

CROQUETA DE TXULETA TXOGITXU / 1 UD. (1, 3, 7) — **4,50 €**
Croqueta cremosa e intensa acompañada de mayonesa ahumada y una lamina de txuleta curada

CROQUETA DE TRUFA Y PARMESANO / 1 UD. (1, 3, 7, 12) — **4,50 €**
Croqueta intensa y cremosa con un sabor umami

CRUDO & SIN FILTRO

OSTRA GILLARDEAU CON SALSA MIGNONETTE (12, 14) — **8,50 €**
Ostra fresca y elegante realzada con una vinagreta clásica y refrescante

STEAK TARTAR ACABADO EN MESA (1, 3, 4, 9, 10, 12) — **22,50 €**
Carne cruda seleccionada y aliñada al momento para una experiencia fresca y personalizada

CEVICHE DE ATUN ROJO Y LECHE DE TIGRE DE MARACUYA Y MANGO (1, 3, 4, 6, 9, 10) — **22,00 €**
Dados de atun rojo, mayonesa de aguacate y leche de tigre al puro estilo Alegal

TOSTA DE ANCHOA LOPEZ DOBLE CERO CON MANTEQUILLA AHUMADA (1, 4, 7, 12) — **8,50 €**
Un bocado premium y exclusivo que desafía las reglas tradicionales del mar



FUEGO & HUERTA

AGUACATE A LA BRASA, PESTO DE CILANTRO JOVEN Y SALPICON DE QUESO FETA (1, 3, 4, 6, 7, 8, 11) — **17,00 €**
Aguacate ahumado con frescura herbal y el contraste salino del feta

PUERRO ASADO AL CARBÓN CON MORTADELA IBÉRICA TRUFADA, GRIBICHE Y AVELLANAS (3, 7, 8, 9, 12) — **16,50 €**
Puerro tierno y ahumado con matices trufados, cremosidad y toque crujiente

COGOLLO A LA BRASA, JUGO DE AVE REDUCIDO Y RALLADURA DE ANGUILA (1, 4, 7, 12,) — **14,00 €**
¿Quién dijo que un cogollo no podía ser adictivo? Brasa, jugo y anguila

WIFI
alegal_clientes

CONTRASEÑA
180925Alegal

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

ALEGAL HITS

PULPO, BRASA Y BRIOCHE (1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 12) **14,00 €**
Bocadillo de pan brioche tierno y tostado con mantequilla, relleno de pulpo brasa y su sofrito acompañado de untuoso puré robuchon. Un hot dog de alta cocina

LANGOSTINOS EN TEMPURA MELOSA CON SALSA KIMCHI (1, 2, 3, 4, 6, 10, 12) **18,50 €**
Langostinos crujientes y jugosos con un toque picante y cremoso de inspiración asiática

EL BOCADO DE ANGUILA / 3 UDS. (3, 4, 6, 11, 12) **16,00 €**
Arroz crujiente, anguila braseada y todo el sabor del fuego

NUESTRO BIKINI ALMUSSAFES TXOGITXU (1, 3, 7) **18,00 €**
El bocadillo valenciano se viste de gala. Pan japonés crujiente, sobrasada de vaca, cebolla braseada y queso ahumado

MINI BURGER DEL 3 ESTRELLAS MICHELIN DANI GARCÍA (1, 3, 4, 7, 9) **18,00 €**
Un bocado icónico y sofisticado que concentra todo el sabor y la esencia de la alta cocina en formato mini

SELECCIÓN DE CORTES PREMIUM

RIB EYE DE VACA VIEJA **69,00 €**
600gr. de chuleta de lomo alto sin hueso

TXULETA DE VACA MADURADA **49,00 €**
500gr. de chuleta de vaca vieja, 45 días de maduración

TXULETON DE VACA RUBIA GALLEGA **129,00 €**
Hay productos que no necesitan disfrazarse.
1 kg de Vaca Rubia Gallega, maduración y el fuego de la brasa

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS **6,00 €**

PURÉ DE PATATA ESTILO ROBUCHON (7) **6,50 €**

BIMI ASADO CON ROMESCO, AVELLANAS Y ACEITE DE HIERBABUENA (1, 8, 12) **10,00 €**

COLIFLOR A LA BRASA CON MANTEQUILLA Y CHIMICHURRI DE PISTACHO (1, 7, 8, 12) **10,50 €**

SALSA CHIMICHURRI (12) **5,00 €**

SALSA PIMIENTA (1, 4, 6, 7, 12) **6,00 €**

HUMO & BRASAS

PLUMA DE CERDO IBÉRICO MARINADA EN KOJI (6, 12) **26,00 €**
Corte jugoso y tierno con una marinada que potencia su sabor y le aporta un toque único

LUBINA ENTERA ASADA, PIEL DE LIMÓN CONFITADO Y ACEITE DE OLIVA (4) **35,00 €**
Lubina suave y delicada con un toque cítrico y aromático que realza todo su sabor

CONTRAMUSLO DE POLLO ADOBADO AL CARBON (6, 7) **21,00 €**
Corte jugoso y adobado con el sabor de la brasa

LOMO DE CORVINA ASADA AL JOSPER ACOMPAÑADA DE EMULSION DE AJO Y GUINDILLA (4, 7, 12) **32,00 €**
600gr. de corvina madurada cocinada a la brasa sobre una emulsión que no querrás que termine

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