



ALGRANO

Cocina presente

Sugerencias del Chef

- Torrezno de Soria | 4,50
- Jamón ibérico EXTREM | 22,50
- Canelones de de carne (de putxero) con espinacas a la crema, demi-glace de ternera, queso curado y dátiles de Salomón (opción para compartir o principal) | LG 14,00
- Raviolis de carne con demi-glace de ternera y solomillo de foie (opción para compartir o principal) | G 18,00

Nuestras cocas tradicionales de aceite de oliva

- Coca de anchoa del Cantábrico, guiso de tomate y tomillo | LPG 9,00
- Coca de hígado de pato con cebolla caramelizada | G 10,50
- Coca de capellà a la llama y cebolla | PG 8,50
- Mollete de carrillera (guisada 12 h) con mayonesa de kimchee

Tradición valenciana

- Ensalada valenciana con tomate, ventresca de atún, cebolla tierna, cebolla encurtida, pimiento en salmuera y anchoas del Cantábrico | P 15,00
- Ajoarriero de la mare con esferas de aceite de oliva | GPH 13,50
- Esgarrat a la llama, capellán y focaccia artesana de aceitunas negras y aceite de ajo y romero | PG 14,25

Tapas

- Tartar de atún rojo "Balfego", vinagreta asiática, concasse de tomate con crema de aguacate y mayonesa picante | HPL 18,00
- Pulpo a baja temperatura con crema de coliflor y salsa Mery (opción perfecta para pedirlo como tapa a compartir o segundo) | LCR 19,00
- Chupa-chups de pollo crujientes con espuma de patata, salsa teriyaki, cebolla morada osmotizada y brotes de cilantro | SMFC 17,50
- Ensaladilla rusa y sardina ahumada | GPL 11,00
- Anchoa del Cantábrico con concasse de tomate | P 3,50
- Sardina ahumada con crema de aguacate y focaccia artesana de aceitunas negras | PG 4,50
- Nuestras patatas bravísimas | H 8,50
- Nuestras croquetas caseras de jamón | GL 3,50/ud.
- Morcilla de Ontinyent y ropa vieja | GL 3,00/ud.


Nuestros gazpachos manchegos

- Gazpacho manchego, carne deshuesada de pollo y conejo sobre torta casera y *all i oli* | GFC 16,00

Arroces al horno (por encargo 24h)

- Arroz al horno tradicional (costillas de cerdo, morcilla, ajo, patatas, perejil, garbanzos y tomate) | D 16,50
- *Cassola* de Ontinyent (ternera, cerdo, nabo, chirivía, ajo, morcilla y garbanzos) | D 17,00

Arroces secos, melosos y fideuàs (podéis pedir cualquiera de las variantes)

- Paella valenciana. La reina de la casa. (por encargo 24 h) | 18,00
Galardonada como la "mejor paella de la Comunitat Valenciana 2022" en la 61ª edición del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca 
- Bogavante azul (por encargo 24 h) | CRP 33,00
- Rojos y *all i oli* de ajo y romero | CRHP 30,00
- Negro con chipirones a la andaluza y *all i oli* de salsa Mery (opción alcachofas en temporada) | CRHPG 20,00
- Pulpo en tempura cocinado a baja temperatura y *all i oli* de pimentón | CRHPG 19,00 · A banda | CRP 17,50
- Marisco del *senyoret* | CRP 22,00
- Pato, setas y foie | 20,00 ·
- Putxero con pelota de la abuela (elaboración tradicional) | DGL 18,00
- Fideuà de carrilleras al curry rojo, tirabeques y brócoli | G LH 18,50

Servicio de arroces y fideuàs solo a mediodía y recogida a las 14:00

Pescados según lonja

- Preguntar por nuestros pescados de lonja

Carnes selectas (peso aproximado)

- Cochinillo D.O. Segovia, 250gr. Homenaje a Hilario Arbelaitz (Rte. Zuberoa, estrella Michelin) cocinado a baja temperatura y deshuesado, con puré de patata, compota de manzana y orejones | 26,00
- Chuletón "Vacum" 1k, madurado 3 meses, acompañado de pimientos de Padrón y patatas | 65,00
- Lomo alto "Vacum" 250gr, acompañado de pimientos de Padrón y patatas | 30,00
- Carrillera de ternera thai, con crema de curry rojo, leche de coco, tirabeques y aromáticas | FC 18,00
- Steak tartar de ternera sobre tuétano | ML 20,00
"Tercer Premio al mejor steak tartar" en el Concurso Internacional Meet Carnival 2019
- TOP Burguer de chuletón (preparada por nosotros con distintos tipos de maduración y grasa) acompañada de cebolla caramelizada, queso cheddar, panceta curada crujiente, mayonesa de trufa, huevo frito y patatas | GLH 16,5

Postres (todos los postres van sin helado)

- Torrija de pan brioche | LG 8,50
- Texturas de chocolate, espuma de chocolate con crumble de galleta oreo y cremoso de chocolate | LG 8,00
- Yogur griego con frutos rojos y crumble | LG 7,50
- Crème brûlée | HL 7,25
- Tarta de queso casera con un toque de queso de oveja curado | GLH 9,50
- Pan suisse, pan suizo con chocolate blanco y crema de pistachos | FCLG 9,00

Extras

- Servicio de pan de masa madre, recién horneado, con AOVE | G 2,50/pp · Alcachofas (solo en temporada) | 1,50 · *All i oli* | H 1,50 · Tomate rallado y *all i oli* casero de romero | H 5,50



LOS PRODUCTOS ELABORADOS EN CRUDO O SEMICRUDO, CUMPLEN LO ESPECIFICADO EN EL REAL DECRETO 1420/2006