












COMIDA



APERITIVOS

Vitello Tonnato de Solomillo "Bar Lombo"        . 20	Mortadella di Bologna Finissima16 Creamy Burrata   18	Bikini de Porchetta      12 Tabla de Embutidos Italianos       19,5
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------














ENTRANTES

Carpaccio de Ventresca de Atún con Parmesano   20	Berenjena a la Parmigiana   15
Steak Tartar con Salsa Cipriani     22	Insalata di Tomate de Marisa  14
Carpaccio Tradizionale    . 16	Carpaccio de Gamba Roja y Botarga     25

PASTAS

Spicy Rigatoni Vodka (para 2 pax)    38	Spicy Lobster Linguine Mancini        36
Pappardelle a la Bolognese      22	Spaghetti con Tartar de Gamba      23
Maccheroncini Freschi "Cacio e Pepe"        20	Ravioli del Plin        23
Ravioli de Espinaca, Mantequilla y Parmesano    . . . 24	Mezze Maniche con Mantequilla Ahumada y Caviar      55
Tortelloni al Tartufo    26	

SECONDI

Milanesa con Tomate y Parmesano     28	Pollo al Limón  20
Milanesa de Solomillo, Huevo Frito y Trufa   33	Salmón a la Brasa "Vuelta y Vuelta"      25
Tagliata de Solomillo  28	Pata de Pulpo Glaseada con Salsa de Vino Tinto      29
Ribeye Diana (para 2 pax) 90	

(Todos los SECONDI van con un SIDE de su elección)

SIDES 6,5

Patatas Fritas / Verduras al Grill / Ensalada Verde Clásica       
Patatas Fritas con Trufa y Parmesano  8,5

DOLCI

Affogato        8,5	Crepes de Nutella con Helado de Dulce de Leche        . 8,5	Brownie de Chocolate y Helado de Vainilla       8,5
Cheesecake de Parmesano        8	Panna Cotta de Vainilla con Frutos Rojos        8,5	
	Selección de Helados Artesanales        8	

VINOS



ESPUMOSOS

CHAMPAGNE

Billecart-Salmon Brut Réserve †	16/ 95
Billecart-Salmon Blanc de Blancs Grand Cru	120
Billecart-Salmon Brut Rosé	120
R de Ruinart Brut.	105
Dom Pérignon	325

CAVA

Oriol Rosell Brut Nature	25
---------------------------------------	----

CONCA DEL RIU ANOIA

Raventós Blanc de Blancs Brut	† 6 / 32,5
Raventós Blanc de Nit Brut	† 7/ 39

CORPINNAT

Gramona Imperial	41
----------------------------	----

PROSECCO

Conca D'Oro Brut Millesimato	† 5,5 / 29
-------------------------------------------	------------

FORTIFICADOS

JEREZ

Fino Jarana	† 3,5 / 32
Palo Cortado Península	† 4.25 / 40.5
Oloroso Don Nuño	† 4.25 / 40.5
Amontillado del Castillo.	† 5.25 / 49

SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Manzanilla Papirusa	† 3,5 / 32
-------------------------------	------------

FORTIFICADOS DULCES

JEREZ

Oloroso Cream East India	† 4,25 / 40,5
---------------------------------------	---------------

MONTILLA MORILES

Don PX (2020)	† 5,5 / 52
Don PX (2002)	† 11.5 / 95

TOKAJI (HUNGRÍA)

Oremus 6 Puttonyos	† 12 / 110
---------------------------------	------------

NOTTO (ITALIA)

Dorato Marche Bianco Passito	† 4,25 / 39
-------------------------------------------	-------------

ROSADOS

NAVARRA

Otazu	27
-----------------	----

RIOJA

XF Sierra Cantabria Rosado Primer Rosé Marqués de Murrieta	41 57
----------------------------------------------------------------------------	----------

CÔTES DE PROVENCE

Studio by Miraval	† 6.25 / 30
--------------------------------	-------------



BLANCOS

RÍAS BAIXAS

Attis sobre Lías . . . † 6,5 / 31,5

VALDEORRAS

El Aeronauta, Godello
sobre Lías 37,5

CASTILLA Y LEÓN

Ossian 65

FRANCIA

Luis Moreau 1er Cru
(Chablis) 65

RUEDA

Isabella's † 5,5 / 25
Javier Sanz, Sauvignon
Blanc † 5,75 / 27,5
Naiades 47,5
Javier Sanz Finca
Saltamontes, Verdejo . . . 67,5

VINO DE PAGO

Finca Élez, Chardonnay
sobre Lías 28,5

EL TERRERAZO

Mestizaje 27

VALLE DE LA OROTAVA

Suerte del Marqués
Trenzado 43

ARGENTINA

Sylvestra Torrontés . . † 6 / 28

ITALIA

Isolano (Sicilia) . . † 6,25 / 29
Friulano Fossa Mala
(Friuli Venezia Giulia) 34

TINTOS

TORO

Termes † 8,25 / 40
Alabaster 250

NAVARRA

Pasos de San Martín 36

PRIORAT

Les Terrasses 60,5

ARGENTINA

Monteagrello Bressia
Malbec † 8 / 39

MALLORCA

4 Kilos 63

EL TERRERAZO

Pela Roques 33,5
Finca El Terrerazo 53

JUMILLA

La Tendida 32
Alma de Luzón 65

MADRID

Tagonius Crianza 33

SIERRAS DE MÁLAGA

Pago El Espino 39,5

RIOJA

Isabella's † 5,5 / 25
Sela 36
Sierra Cantabria
Reserva 43,5
Roda 56
Roda I 85
Cosme Palacio 1894 92
Amancio 155
Castillo de Ygay 230
Cirsion 246
María de Remírez
de Ganuza 265

YCODEN-DAUTE-ISORA

Ígnios Orígenes 78,5

RIBERA DEL DUERO

Carmelo Rodero
9 meses † 6,5 / 28
Secreto Tinto 38
Corimbo 42

Tarsus Terno 60
Pago de Carraovejas 67
Ausas Interpretación . . . 86,5
Carmelo Rodero TSM 102
Pago de Carraovejas - Cuesta
de las Liebres 220
Vega Sicilia Único
2013 515

ITALIA

Gianni Masciarelli
(Abruzzo) † 6,5 / 31
Nebbiolo (Langhe) 49

FRANCIA

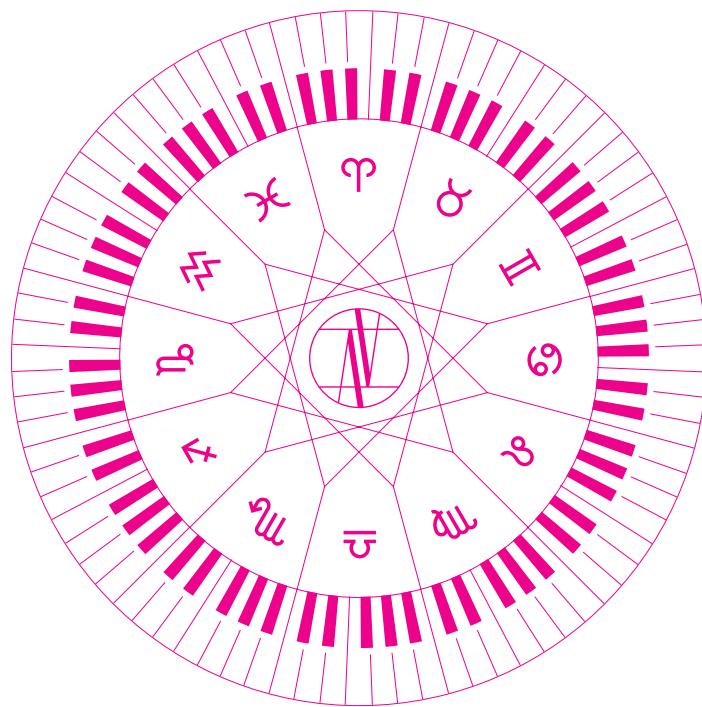
Albert Bichot
(Bourgogne) 63
Alter Ego (Bordeaux) 166

SIERRA ALMAGRERA

Caballo Español de Oro . . 114



COCKTAILS & DRINKS



Bienvenidos a Allegra, en nuestra carta de cóctelería, hemos querido rendir homenaje a los diferentes signos del zodiaco a través de nuestros Cócteles de Autor, éstos se han diferenciado en sus cuatro elementos.

Con esta carta queremos reflejar las características positivas de cada signo y plasmarlo en una experiencia completa, divertida & única, esperando haber acertado en nuestra interpretación les deseamos una feliz velada.



AIRE 16



ACUARIO

Cóctel hecho con Libertad para gente simpática, original y genuinamente humana

Malfy, Sirope de Tomillo, Aceite de Oliva, Limón

Ligero | Herbáceo | Untuoso



GÉMINIS

Diseñado para aquellas personas increíblemente divertidos y joviales, amables y elocuentes

Belvedere, Sirope de Albahaca, Pepino, Limón, Clara de Huevo

Fresco | Cítrico | Cremoso



LIBRA

Creado para personas curiosas, amante de la belleza y que huye de los conflictos

Billecart- Salmon Brut Réserve, Creme de Cassis, Puré de Fresas, Lima



CÁNCER

Bebida para aquellos que son familiares, hogareños y que aman los sabores tradicionales

Bulldog, Saint Germain, Sirope de Orégano, Soda Pomelo, Lima

Floral | Refrescante | Afable

AGUA 16



ESCORPIO

Cóctel dedicado a personas muy emocionales, poderosas e intensas

Patrón Silver, Passoa, Puré de Fruta de la Pasión, Lima

Aromático | Goloso | Enérgico



PISCIS

Cóctel elaborado desde la paciencia y la amabilidad, la misma que rebosa en este signo de agua

Grey Goose, Ancho Reyes Rojo, Sirope de Mango Picante, Puré de Coco, Lima

Cítrico | Picante | Cremoso



TIERRA 16



CAPRICORNIO

Cóctel que se basa en personas exóticas, a la par que sencillos y prácticos, amantes de la gastronomía

Volcán Blanco, Perrier Jouet Brut, Sirope de Albahaca, Puré de Sandía, Limón

Delicado | Dulce | Espumoso



VIRGO

Concebido para aquellos con los pies en la tierra, golosos, equilibrados y de toque amargo

Four Roses, Kahlúa, Fernet Branca, Angostura Bitter, Espresso, Sirope Simple

Intenso | Amargo | Herbáceo



TAURO

Una apuesta segura para gente elegante, sofisticada y de ideas fijas

Calvados, 400 Conejos, Sirope de Canela, Cordial de Manzana, Clara de Huevo

Ahumado | Especiado | Ligero



ARIES

Cóctel pensado para los aventureros, libres y que buscan emociones fuertes

Havana Club 7, Plantation Pineapple, Cointreau, Sirope de Orgeat, Zumo de Piña, Lima

Dulce | Potente | Refrescante

FUEGO 16



LEO

Concebido para nuestros elegantes y majestuosos leones, que les gusta exhibir su melena en la sabana madrileña

400 Conejos, Licor de Genciana, Noilly Prat, Italicus, Angostura Orange Bitter

Seco | Ahumado | Mediterráneo



SAGITARIO

Para aquellos honestos y apasionados sagitarios que siempre están dispuestos a luchar por buenas causas

Bacardí Superior Infusionado con Orégano, Ancho Reyes Verde, Sirope de Agave, Jalapeño, Lima

Picante | Herbáceo | Diferente



COCKTAILS 14

PALOMA

1800 Silver, Soda
de Pomelo, Lima

TOMMY'S MARGARITA

Tequila Altos de Olmeca,
Cointreau, Sirope
de Agave, Lima

BLOODY MARY

Absolut, Zumo de Tomate,
Salsa Worcestershire, Limón,
Tabasco, Sal, Pimienta

APEROL SPRITZ

Aperol, Cinzano
Pro-spritz, Soda

NEGRONI

Roku, Carpano Antica
Fórmula, Campari

NEGRONI LAUTARO

Roku, Petroni Rojo, Cynar,
Don PX

NANCY MARTINI

Malfy, Oloroso, Salmuera

HUGO SPRITZ

Saint Germain, Aperol,
Cinzano Pro-spritz, Soda

GIN FIZZ

G'Vine, limón, Angostura
Bitter, Soda, Clara de Huevo

OLD FASHION

Four Roses, Angostura Bitter,
Soda, Terrón de Azúcar

BELLINI

Billecart - Salmon Brut
Réserve, Licor de Melocotón
Blanco, Puré de Melocotón

ESPRESSO MARTINI

Belvedere, Kahlua, Espresso,
Sirope Simple

CLOVER CLUB

Bombay Sapphire,
Frambuesa, Limón, Clara de
Huevo

LONG ISLAND ICED TEA

Bacardí Superior, Olmeca
Altos, Absolut, Bombay
Sapphire, Cointreau,
Coca Cola

MOCKTAILS 8

DON PEDRO

Ginger Ale, Zumo de
Manzana, Sirope de
Canela, Lima

FIORENZI

Zumo de Piña, Zumo
de Manzana, Zumo de
Arándanos, Sirope de Canela,
Puré de Fresas, Limón

NAROQ

Zumo de Piña, Zumo de
Manzana, Puré de Fresa,
Arándanos Azúles, Moras,
Limón



VODKA

Chupito / Copa / Botella

Grey Goose (Francia)	10 / € 20 / 220
Absolut (Suecia)	7 / € 14 / 120
Skyy (EEUU)	7 / € 14 / 120
Belvedere (Polonia)	9,25 / € 18,5 / 200

GINEBRAS

Bombay Sapphire (Inglaterra)	€ 14 / 150
Bulldog (Inglaterra)	€ 14 / 150
Beefeater Black (Inglaterra)	€ 14 / 150
Martin Miller's (Inglaterra)	€ 14 / 150
Brockman's (Inglaterra)	€ 16,5 / 180
Nordés (España)	€ 16,5 / 180
Le Tribute (España)	€ 16,5 / 180
Gin Mare (España)	€ 17 / 190
Roku (Japón)	€ 14 / 140
Malfy (Italia)	€ 14 / 150
Hendrick's (Escocia)	€ 16,5 / 180
G'Vine Floraison (Francia)	€ 16,5 / 180
Monkey 47 (Alemania)	€ 18,5 / 200
Seagram's (EEUU)	€ 14 / 150

RON

Bacardí Superior (Puerto Rico)	7 / € 14 / 120
Bacardí Reserva 8 Años (Puerto Rico)	8,25 / € 16,5 / 180
Barceló (República Dominicana)	7 / € 14 / 120
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	10 / € 20 / 215
Havana 7 Años (Cuba)	7,5 / € 15 / 165
Havana 15 Años (Cuba)	16,75 / € 33,5 / 360
Arehucas 18 Años (Canarias)	9 / € 18 / 195
Zacapa XO (Guatemala)	15,5 / € 31 / 330
Flor de Caña 18 Años (Nicaragua)	11,75 / € 23,5 / 252
Don Papa 10 Años (Filipinas)	11,75 / € 23,5 / 252
Appleton 21 Años (Jamaica)	13,75 / € 27,5 / 295
Abelha Silver Organic 'Cachaça' (Brasil)	8,75 / € 17,5 / 180

TEQUILA Y MEZCAL (MÉJICO)

1800 Silver	9,75 / 19,5 / 210	Casa Dragones	14 / 28 / 295
Patrón Silver	9,75 / 19,5 / 210	Clase Azul	15,75 / 31,5 / 340
Patrón Reposado	10,5 / 21 / 225	400 Conejos	9,5 / 19 / 205
Patrón El Cielo	17,5 / 35 / 370	Amores Espadín Joven	10,5 / 21 / 220
Volcán Blanco	9,75 / 19,5 / 210	Casamigos Joven	12 / 24 / 260
Olmecas Altos	7 / 14 / 150		



WHISKY & WHISKEY

BLENDED

Dewar's 12 Años (Highland)	8,25 / ₺ 16,5 / 180
Chivas Regal 18 Años (Highland)	11 / ₺ 22 / 235
Chivas Mizunara (Highland)	9,75 / ₺ 19,5 / 210
Ballantine's (Highland)	7 / ₺ 14 / 120
Johnnie Walker Red Label (Highland)	7 / ₺ 14 / 120
Johnnie Walker Black Label (Highland)	8,25 / ₺ 16,5 / 180
Johnnie Walker Blue Label (Highland)	17,25 / ₺ 34,5 / 370

SINGLE MALT

Aberfeldy (Highland)	10,75 / ₺ 21,5 / 230
The Glenlivet 12 Años (Speyside)	9 / ₺ 18 / 195
Glenrothes 10 Años (Speyside)	9,25 / ₺ 18,5 / 200
Laphroaig 10 Años (Islay)	10,75 / ₺ 21,5 / 230
The Macallan 12 Años (Speyside)	11 / ₺ 22 / 240
The Macallan 18 Años (Speyside)	20,5 / ₺ 41 / 440
Glenmorangie Nectar D'OR (Highland)	11 / ₺ 22 / 235
DYC 15 Años (Segovia)	9,25 / ₺ 18,5 / 200

IRLANDÉS

Jameson's 7 / ₺ 14 / 150

JAPONÉS

Hibiki Harmony 13,5 / ₺ 27 / 290
Yamazaki 12 Años 14,5 / ₺ 29 / 310

AMERICANO

Four Roses (Bourbon)	8,75 / ₺ 17,5 / 190
Woodford (Bourbon)	9,25 / ₺ 18,5 / 200
Sazerac RYE	9,75 / ₺ 19,5 / 210

BRANDY & COGNAC

Magno (España)	5 / ₺ 10 / 100
Carlos I Solera (España)	8,25 / ₺ 16,5 / 180
Remy Martin (España)	9,25 / ₺ 18,5 / 200
Courvoisier Napoleon (Francia)	12 / ₺ 24 / 255



LICORES

Crema de Orujo, Ruavieja (España) . . . 5 / †10	Fernet Branca (Italia) 6 / †12
Orujo de Hierbas, Ruavieja (España) . . 5 / †10	Amaretto Malavita (Italia) 7 / †14
Licor de Café, Ruavieja (España) 7 / †14	Pastis Ricard (Francia) †14
Patxarán, Ruavieja (España) 6 / †12	Jägermeister (Alemania) 9.75 / †19.50
Licor 43 (España) 6 / †12	Limoncello (Italia) 6 / †12
Amaro Averna (Italia) 5 / †10	Grappa Libarna Reserva (Italia) 6 / †12
Aperol (Italia) †12	Demonio de los Andes (Perú) †17.50
Campari (Italia) †12	

AGUA

Agua KM0 sin gas 3
Agua KM0 con gas 3
Agua Vichy Catalán con gas 3.5

CERVEZA

Estrella Damm Caña / Copa †5 / 5,50
Estrella Voll Damm Caña / Copa . . †5,20/ 5,80
Estrella Damm Daura 33cl 5,90
Free Damm 0,0 33cl 5,90
Inedit 33cl 6,50

REFRESCOS

Coca Cola 4,5	Fever Tree Ginger Beer 4,5
Coca Cola Zero 4,5	Fever Tree Soda 4,5
Coca Cola Zero Zero 4,5	Fever Tree Indian Tonic 4,5
Fanta Naranja 4,5	Fever Tree Mediterranean Tonic 4,5
Fanta Limón 4,5	Fever Tree Pink Grapefruit 4,5
Sprite 4,5	Aquarius 4,5
Fever Tree Sicilian Lemon 4,5	Nestea 4,5
Fever Tree Ginger Ale 4,5	Red Bull 5,5

CAFÉ

Espresso 2,5
Espresso Macchiato 2,8
Americano 2,8
Café Doble 3,5
Café con Leche 3,5
Latte Macchiato 4,5
Capuccino 5
Carajillo 5,5
Café Descafeinado 2,5
Espresso Macchiato Descafeinado 2,8
Café Irlandés 8
Tés e Infusiones 4

ZUMOS

Zumo de Piña 4
Zumo de Manzana 4
Zumo de Naranja Natural 6
Zumo de Tomate 4
Zumo de Arándano 4

