

The beach

CARTA | MENU

CON EL TOQUE ESPECIAL DE
WITH THE SPECIAL TOUCH OF

Diego Gallegos

Agall



[ESP]

Diego en su versión
más desenfadada.

BIENVENIDO A THE BEACH

Descubre el placer de
poder degustar una carta con
la esencia del Chef Diego Gallegos.

Frente al mar,
de manera sencilla,
sin prisa.

[EN]

Diego in its most
relaxed version.

WELCOME TO THE BEACH

*Discover the pleasure of
savoring a menu with
the essence of Chef Diego Gallegos.*

*by the sea,
in a simple,
unhurried manner.*

para abrir boca

fresh starters

Nuestra ensaladilla rusa con emulsión de piquillos <i>Our Russian-style potato salad with piquillo pepper emulsion</i>	12€	
Ensalada de brotes frescos y alga wakame con langostino crujiente, láminas de portobello, salsa kimuchi y toque de nori <i>Fresh sprout and wakame seaweed salad with crispy prawn, portobello slices, kimuchi sauce and a touch of nori</i>	18€	
Guacamole casero con pico de gallo, torreznos y pipas de girasol acompañado de sus totopos (opción vegana con edamame) <i>Homemade guacamole with pico de gallo, crispy pork belly, and sunflower seeds, served with totopos (vegan option with edamame)</i>	16€	
Hummus de remolacha, guisantes, kikos y pan de pita <i>Beetroot hummus with peas, crunchy corn (kikos) and pita bread</i>	12€	
Cebolla asada al curry rojo con encurtidos y shichimi togarashi <i>Beetroot, pea and cornick hummus served with pita bread</i>	12€	

Algo para compartir

Something to share

Lima kimchie con tartar de atún
Red tuna tartare kimuchis with sumiso dressing 25€

Croquetas de gambón con ali oli verde
King prawn croquettes with green aioli 16€

Croquetas de jamón con velo de papada ibérica adobada
Iberian ham croquettes topped with marinated Iberian pork jowl 17€

Ostra Guillaudeau nº2, al natural, a la mignonette o con
leche de tigre verde 5€/ud
*Guillaudeau oyster No. 2, served natural, with mignonette
or green tiger's milk*

Patatas con salsa brava a dúo 12€
Baby patatas bravas duo

Tiradito de corvina en amarillo con huevas de tobiko,
salsa criolla y wakame 20€
*Sea bass tiradito in yellow sauce with tobiko roe,
salsa criolla and wakame*



Terminamos fuerte?

To finish strong

Lomo de ternera a la parrilla de carbón con sus pimientos del padrón fritos 28€
Charcoal-grilled beef loin with fried Padrón peppers

Pluma ibérica con puerro asado al carbón y salsa romesco 26€
Fine Iberian pork cut served with charcoal roasted leeks and romesco sauce

Salmón teriyaki a la brasa con cremoso de coliflor y remolacha asada 23€
Grilled salmon teriyaki served with a creamy cauliflower and roasted beetroot sauce

Lomo de atún rojo de Almadraba con salmorejo y AOVE 28€
Almadraba bluefin tuna loin with salmorejo and extra virgin olive oil

Burger Rossini: ternera premium, lámina de foie, grana padano y emulsión de trufa 20€
Rossini burger: premium veal, foie slice, grana padano cheese and emulsified truffle

Hamburguesa de aguacate crunch, tomate, lechuga romana, cebolla roja, mayonesa picante y queso edam 20€
(opción vegana con chutney de mango de La Axarquía)
Crunchy avocado burger with tomato, romaine lettuce, red onion, spicy mayo and edam cheese
(vegan option with mango chutney from La Axarquía)

Rodaballo a la brasa con pimientos del piquillo confitados y salsa bilbaína 28€
Grilled turbot with piquillo pepper confit and bilbaína sauce

¿Algo dulce?

Sweet endings

Lemon pie con dulce de leche y toques cítricos
Lemon pie with dulce de leche and citrus notes 10€

Coulant de avellana con crema inglesa y teja crujiente de cacao
Hazelnut coulant with custard sauce and crispy cocoa tuile 12€

Tarta de manzana caliente con helado de vainilla de Madagascar
Warm apple pie with Madagascan vanilla ice cream 10€

Tarrito de helados artesanos individuales
Home made ice cream jar 8€

Cuenco tropical de fruta al natural con espuma de coco y gel de maracuyá
Tropical fruit bowl with natural fruit, coconut foam and passion fruit gel 9€



Menú niños

Kid's menu

Finger de pollo con patatas fritas
Chicken fingers with French fries 12€

Fish & chips
Fish & chips 12€

Smash burguer con queso cheddar y salsa BBQ
Smash burger with cheddar cheese and BBQ sauce 14€

MEDIA PENSIÓN / HALF BOARD

para *let's* Abrir boca Start

NUESTRA ENSALADILLA RUSA
CON ESPUMA DE PIQUILLOS

OUR RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD WITH
PIQUILLO PEPPER FOAM

ENSALADA DE BROTES FRESCOS Y
ALGA WAKAME CON LANGOSTINO
CRUJIENTE, LÁMINAS DE PORTOBELLO,
SALSA KIMUCHI Y TOQUE DE NORI

FRESH SPROUT AND WAKAME SEAWEED
SALAD WITH CRISPY PRAWN,
PORTOBELLO SLICES, KIMUCHI SAUCE
AND A TOUCH OF NORI

GUACAMOLE CASERO CON PICO
DE GALLO, TORREZNOS Y PIPAS DE
GIRASOL ACOMPAÑADO DE SUS
TOTOPOS (opción vegana con edamame)

HOMEMADE GUACAMOLE WITH PICO
DE GALLO, CRISPY PORK BELLY AND
SUNFLOWER SEEDS, SERVED WITH
TORTILLA CHIPS (vegan option with
edamame)

HUMMUS DE REMOLACHA, GUISANTES,
KIKOS Y PAN DE PITA

BEETROOT HUMMUS WITH PEAS,
CRUNCHY CORN AND PITA BREAD

CROQUETAS DE GAMBÓN CON
ALI OLI VERDE

KING PRAWN CROQUETTES WITH
GREEN AIOLI

CROQUETAS DE JAMÓN CON VELO DE
PAPADA IBÉRICA ADOBADA

IBERIAN HAM CROQUETTES WITH
MARINATED IBERIAN JOWL VEIL

PATATAS CON SALSA BRAVA A DÚO

CRISPY POTATOES WITH DUO OF
BRAVA SAUCES

Terminamos fuerte? *finishing* strong

PLUMA IBÉRICA CON PUERRO ASADO AL
CARBÓN Y SALSA ROMESCO

IBERIAN PORK PLUMA WITH CHARCOAL-
ROASTED LEEK AND ROMESCO SAUCE

SALMÓN TERIYAKI A LA BRASA CON
CREMOSO DE COLIFLOR Y REMOLACHA
ASADA

GRILLED TERIYAKI SALMON WITH
CAULIFLOWER PURÉE AND ROASTED
BEETROOT

RODABALLO A LA BRASA CON PIMIENTOS
DEL PIQUILLO CONFITADOS Y SALSA
BILBAÍNA

GRILLED TURBOT WITH CONFIT PIQUILLO
PEPPERS AND BILBAO-STYLE SAUCE

BURGUER ROSSINI: TERNERA PREMIUM,
LÁMINA DE FOIE, GRANA PADANO Y
EMULSIÓN DE TRUFA

ROSSINI BURGER: PREMIUM BEEF, SLICE
OF FOIE, GRANA PADANO AND TRUFFLE
EMULSION

HAMBURGUESA DE AGUACATE CRUNCH,
TOMATE, LECHUGA ROMANA, CEBOLLA
ROJA, MAYONESA PICANTE Y QUESO
EDAM (opción vegana con chutney de mango
de La Axarquía)

ROSSINI BURGER: PREMIUM BEEF, SLICE
OF FOIE, GRANA PADANO AND TRUFFLE
EMULSION VEGAN OPTION WITH PINEAPPLE
CHUTNEY (with mango chutney from La
Axarquía)

Algo dulce? *Something* sweet

LEMON PIE CON DULCE DE LECHE
Y TOQUES CÍTRICOS

LEMON PIE WITH DULCE DE LECHE
AND CITRUS NOTES

TARRITO DE HELADOS INDIVIDUALES
HOME MADE ICE CREAM JAR

TARTA DE MANZANA CALIENTE CON HELADO
DE VAINILLA DE MADAGASCAR

WARM APPLE PIE WITH MADAGASCAR VANILLA
ICE CREAM

CUENCO TROPICAL DE FRUTA AL NATURAL CON
ESPUMA DE COCO Y GEL DE MARACUYÁ

TROPICAL BOWL WITH FRESH FRUIT, COCONUT
FOAM AND PASSION FRUIT GEL



PLATO VEGETARIANO / VEGETARIAN DISH



PLATOS VEGANOS O CON OPCIÓN VEGANA /
VEGAN DISHES AND DISHES WITH A VEGAN OPTION

