

CALA L'ANDRAGÓ

Algas

MORAIRA

Síguenos / Follow us



@algaslandrago



@algas_landrago

Mahou

★★★★★



MAHOU CINCO
ESTRELLAS
3,50€



BRUTUS PREMIUM
LAGER
4,00€



MAHOU 0,0
TOSTADA
3,50€



MAHOU
RADLER
3,50€



MAHOU SIN
FILTRAR
3,50€



MAHOU
IPA
4,50€



MAHOU MAESTRA
7,5% VOL
4,50€



MAHOU RESERVA
6,3% VOL
4,50€



ALHAMBRA 1925
4,00€



MAELOC
SIDRA 3,50€



CORONITA
4,50€



STELLA ARTOIS
4,50€



CUBO CORONITA
QUINTOS (21 cl.)
17,50€
(5+1 gratis)

CUBO CORONA
TERCIOS (35,5 cl.)
22,50€
(5+1 gratis)

Premium Gin & Tonic

SCHWEPPE'S TONIC INCL.

Bombay Sapphire: limón / lemon	(5 cl.) 10,00€
Bombay Premier Cru: corteza de limón / lemon zest	(5 cl.) 12,50€
Larios Rose: fresa / strawberry	(5 cl.) 10,00€
Seagram's Dry Gin: naranja y canela / orange and cinnamon	(5 cl.) 10,00€
Martin Miller's: manzana y jengibre / apple and ginger	(5 cl.) 13,00€
Hendrick's: rodajas de pepino / slices of cucumber	(5 cl.) 14,00€
G'vine: uvas / green grapes	(5 cl.) 13,00€
Brockman's: frutas del bosque / forest fruits	(5 cl.) 13,50€
Tanqueray 10: pomelo / pink grapefruit	(5 cl.) 14,00€
Seagram's O'O Sin Alcohol: limón y naranja / lemon and orange	(5 cl.) 8,00€
Nordes Gin: corteza de limón y manzana / lemon zest and apple	(5 cl.) 13,50€
Monkey 47: corteza de limón, naranja y lima / lemon, orange and lime zest	(5 cl.) 16,00€
Formentera: mora y romero / blackberry and rosemary	(5 cl.) 13,50€
Minoric Blue: corteza de limón y romero / lemon zest and rosemary	(5 cl.) 12,50€
Minoric Legacy: hierbabuena y corteza de limón / peppermint and lemon zest	(5 cl.) 14,50€

Vodka

Refresco / soft drink +2,00€

Grey Goose: lima / lime	(5 cl.) 10,00€
Eristoff	(5 cl.) 7,00€

Don

Refresco / soft drink +2,00€

Santa Teresa 1796	(5 cl.) 12,00€
Santa Teresa Añejo	(5 cl.) 8,00€
Bacardi Spiced	(5 cl.) 8,00€
Bacardi Carta Blanca	(5 cl.) 8,00€
Bacardi Carta Negra	(5 cl.) 8,00€
Bacardi 8 años	(5 cl.) 10,00€

Whisky

Dewar's white label	(5 cl.) 8,00€
Dewar's 12 años	(5 cl.) 10,00€
Dewar's 18 años	(5 cl.) 16,00€
Glenrothes 12 años	(5 cl.) 14,00€

Tequilas

Patrón Añejo	(5 cl.) 10,00€
Patrón Reposado	(5 cl.) 8,00€
Patrón Silver	(5 cl.) 6,00€



Cocktails con Cava o Vino

Cocktails with Cava or Wine

Kir Royal: Cava y Casis / Cava & casis	7,00€
Mimosa: Cava y zumo de naranja / Cava & orange juice	7,00€
Hugo: Cava, St. Germain, ginger beer y menta / Cava, St. Germain, ginger beer and mint	9,00€
Agua de Valencia: Cava, zumo naranja, ginebra, vodka, triple sec y licor melocotón	1L. 28,00€
Cava, orange juice, gin, vodka, triple sec, peach	Copa / Glass 9,00€
Sangría: Vino tinto, fruta y nuestro secreto	1L. 28,00€
Red wine, fruit and our secret	Copa / Glass 8,50€
Sangría de Cava: Cava, fruta y nuestro secreto	1L. 30,00€
Cava, fruit and our secret	Copa / Glass 10,00€

Aperitivos

Martini Bianco / Martini Rosso	4,50€
Jarabe de Palo Blanco / Tinto	4,50€
Campari Soda / Orange	9,00€
Aperol Spritz	9,00€
Negroni Algas: Bombay Sapphire, Martini Bitter y Martini Rosso	10,00€
Martini Tropical Spritz: Martini Fiero, fruta de la pasión, limón y ginger beer	12,00€
Martini Fiero Spritz: Martini Fiero, cava y top de soda	10,00€
Limoncè Spritz: Limoncè, cava y top de soda.	9,00€

Chupitos / Shots

Algas: Vodka, passoa, fruta de la pasión, arándanos y nuestro secreto	(4 unid.) 12,00€
Jagger freezze o Manifest	(1 unid.) 3,00€
Vodka, Whisky, Tequila o Casalla	(1 unid.) 3,00€

Cocktails sin alcohol / Mocktails

Mojito sin: lima, azúcar, menta y ginger ale / Lime, sugar, mint & ginger ale.	8,00€
Piña colada: zumo de piña, puré de piña y coco / Pineapple juice & coconut + pineapple.	8,00€
San Francisco: zumo de piña, melocotón, naranja y granadina.	8,00€
Pineapple, peach and orange juice and grenadine.	
Bloody Mary Algas: Zumo de tomate, gotas de tabasco, salsa Worcestershire, zumo de limón, sal de apio y pimienta.	8,00€
Tomato juice, drops of tabasco, Worcestershire sauce, lemon juice, celery salt and pepper.	
Limonada con menta fresca: limón exprimido, azúcar, menta y agua con gas.	8,00€
Lemonade with fresh mint: squeezed lemon, sugar, mint and sparkling water.	
Tropical Cooler: Maracuyá, mango, zumo piña, zumo naranja, limón.	8,00€
Passion Fruit, Mango, pineapple juice, orange juice & lemon.	



Cocktails Clásicos y de Autor / Classic and Author Cocktails

Mojito: Bacardi carta negra, lima expr., azúcar moreno, menta y ginger ale <i>Bacardi, squeezed lime, brown sugar, mint and ginger ale.</i>	10,00€
Mojito MANIFEST: Jaggermeister Manifest, lima expr., azúcar moreno, menta y ginger ale <i>Jaggermeister Manifest, squeezed lime, brown sugar, mint and ginger ale.</i>	10,00€
Moscow Mule: vodka Eristoff, Bols de jengibre, limón expr. y ginger beer / <i>Eristoff vodka, ginger liquer, squeezed lemon and ginger beer.</i>	11,00€
Mai tai: Bacardi carta blanca, Bacardi carta negra, triple sec, orgeat y lima expr. <i>Dark and white Bacardi rum, triple sec, orgeat and squeezed lime.</i>	11,00€
Frozen Pornstar Martini: vodka Eristoff, Passoa, fruta de la pasión, vainilla, limón expr. y chupito de cava / <i>vodka Eristoff, Passoa, passion fruit, vainilla, lemon juice and cava shot.</i>	13,00€
Espresso Martini: vodka Eristoff, Bols licor de cafe, avellana y café <i>Eristoff vodka, coffee liquer, hazelnut and espresso coffee.</i>	13,00€
Caipirinha: lima exprimida, azúcar y cachaça / <i>Squeezed lime, sugar and cachaça.</i>	10,00€
Margarita Patron: Patrón silver, cointreau, limón expr., azúcar y sal <i>Patron silver, cointreau, squeezed lemon, sugar and salt.</i>	14,00€
Piña colada: Bacardi carta blanca, puré de piña y coco / <i>Bacardi, pineapple and coconut.</i>	10,00€
La Concha: Patrón silver, Sierra Tropical, Amaretto, maracuyá, schweppes hibiscus y limón expr. / <i>Patron Silver, Sierra Tropical, Amaretto, passion fruit, hibiscus soda and squeezed lemon.</i>	14,00€
Sex on the beach: vodka Eristoff, licor de melocotón, zumo de naranja y granadina <i>vodka Eristoff, peach licor, orange juice and granadine.</i>	13,00€
Bloody Mary Algas: vodka Eristoff. zumo tomate, gotas de tabasco, salsa Worchestershire, zumo de limón, sal de apio y pimienta / <i>vodka Eristoff, tomato juice, drops of tabasco, Worchestershire sauce, lemon juice, celery salt and pepper.</i>	12,00€
Long Island ice tea: vodka Eristoff, Bombay Gin, tequila Cazadores Silver, triple sec, ron Bacardi carta blanca, limón exprimido y cocacola / <i>vodka Eristoff, Bombay Gin, tequila Cazadores Silver, triple sec, Bacardi White rum, squeeze lemon and cocacola.</i>	12,00€
Paloma Tropical Chilli: Patrón silver, Sierra Tropical chilli, limón expr., schweppes pomelo y tajín / <i>Patrón silver, Sierra Tropical chilli, squeezed lemon, grapefruit schweppes and tajín.</i>	14,00€
Valentín: vodka Eristoff, Gin Nordes, fresa, mango, fruta de la pasión, zumo de manzana y limón expr. <i>vodka Eristoff, Nordes Gin, strowberry, mango and passion fruit, Apple juice and squeezed lemon.</i>	14,00€
Moraira Mule: Bols sandia, Bols jengibre, limón expr. y Redbull sandía <i>Watermelon Bols, ginger Bols, squeeze lemon and watermelon Redbull.</i>	12,00€
Sour Algas: Pisco ó Amaretto ó whisky, limón exprimido, clara de huevo y azúcar <i>Pisco or Amaretto or whiskey, squeezed lemon, egg white and sugar-</i>	14,00€
La pócima: Sylex Gin, St-Germain sirope de albahaca, cilantro, eneldo y limón expr. <i>Sylex Gin, St-germain, basil, dill, coriander syrup and squeezed lemon.</i>	12,00€
*Sabor: fresa, mango o fruta de la pasión / <i>Flavor: strawberry, mango or passion fruit</i>	+2,00€





Cafes / Coffee

Café solo / Espresso	2,00€
Cortado	2,30€
Café con Leche / White Coffee	3,00€
Café Americano / Black Coffee	2,50€
Café bombón	3,00€
Carajillo (brandy, baileys, whisky o anís)	3,50€
Capuchino / Cappuccino	3,20€
Capuchino con nata / Cappuccino with whipped cream	3,50€
Café Frappe con nata / Iced Coffee with whipped cream	9,00€
Café Late / Latte Macchiato	5,50€
Café Irlandés / Irish Coffee	8,00€
Infusiones (Té Negro, Té Rojo, Té Verde, Poleo-Menta, Manzanilla etc.) Tea (Black Tea, Red Tea, Green Tea, Mint Tea, Chamomile etc..)	2,50€
Zumos Granini: Piña, manzana, melocotón, tomate o naranja Fruit juice Granini: Pineapple, Apple, peach, tomato or orange	2,50€
Agua sin gas (33 cl.) / Still water (33 cl.)	2,50€
Refresco y agua con gas / Soft drinks and sparkling water	3,00€
Fuze Tea, Aquarius / Iced tea and Aquarius	3,50€

Snacks

Nachos con queso, guacamole, jalapeños, nata agria, salsa de tomate y chili con carne / Cheese nachos with guacamole, jalapeños, sour cream, chili deap, tomato sauce and chili meat	17,00€
Alitas de pollo / Chicken wings	8,00€
Fingers de Pollo con salsa barbacoa Chicken fingers with BBQ sauce	12,00€
Fingers de Mozzarella con mermelada de frutas del bosque Mozzarella fingers with forest fruit jam	8,00€
Boquerones en vinagre con salsa mery y aceitunas Anchovies in vinegar with mery sauce and olives	7,00€
Patatas fritas / French fries	5,00€
Boniato frito / Sweet potatoes	8,00€
Hummus con chips de verdura / Hummus with vegetable chips	8,00€
Melón con jamón ibérico / Melon with iberic jam	10,00€
Papas / Crisps	2,00€
Olivas / Olives	1,50€

Bocadillos / Baguette (de 12 a 17h) - (from 12 to 5 pm)

Bocadillo Cesar: pan chapata, lechuga romana, salsa César, tomate, pechuga de pollo, bacon y parmesano. 13,00€

Cesar Baguette: ciabatta bread, romaine lettuce, caesar sauce, tomato, chicken breast, bacon and parmesano cheese.

Bocadillo Algas: lomo, bacon, cebolla caramelizada, queso, lechuga y tomate. 12,00€

Algas baguette: pork loin, bacon, caramelized onion, cheese, lettuce and tomato.

Bocadillo l'Andragó: pechuga de pollo, bacon, pimienta roja, cebolla caramelizada y queso. 12,00€

L'Andragó baguette: chicken breast, bacon, caramelized onion, red pepper and cheese.

Bocadillo Burrata: pan chapata, straciatella de burrata, mortadela di Bologna, rúcula, pesto de cilantro. 16,00€

Burrata baguette: ciabatta bread, burrata straciatella, mortadela di Bologna, arugula, coriander pesto.

Bocadillo Nórdico: pan chapata, salmón ahumado, queso crema, lechuga y aguacate. 13,00€

Nordic baguette: ciabatta bread, smoked salmon, cream cheese, lettuce and avocado.

Pita Algas: carne, pimientos rojos, amarillos y verde, cebolla, lechuga, salsa de ajo, patatas fritas y ensalada de col. 15,00€

Algas Pita: pita bread, meat, red, yellow, green peppers, onion, lettuce, garlic sauce, french fries and coleslaw.

*Supl.: Tomate, cebolla, lechuga o pimienta roja / *Suppl.:* Tomato, onion, lettuce or red pepper. 1,00€

*Supl.: Huevo Frito, bacon o queso / *Suppl.:* Fried Egg, Bacon or cheese. 1,50€

Ensaladas / Salads

Ensalada César: lechuga romana, pollo crujiente, parmesano, picatostes, frutos secos, tomate cherry, bacon crujiente y nuestra salsa César. 16,00€

Cesar salad: roman lettuce, crispy chicken, parmesan cheese, croutons, nuts, cherry tomato, crispy bacon and our caesar sauce.

Ensalada de cabra: queso de cabra, tomate cherry, lechuga, pera caramelizada, nueces y vinagreta. 15,00€

Goat cheese salad: goat cheese, cherry tomato, lettuce, caramelized pear, walnuts and vinaigrette.

Ensalada valenciana: lechuga, tomate, cebolla, remolacha, zanahoria, maíz, atún, huevo, espárragos blancos, aceitunas y pepino. 12,00€

Valencian salad: lettuce, tomato, onion, beetroot, carrot, corn, tuna, boiled egg, white asparagus, olives and cucumber.

Ensalada burrata: rúcula, tomate cherry, burrata, mortadela di Bologna y pesto. 16,00€

Burrata salad: arugula, cherry tomato, burrata cheese, mortadela di Bologna and pesto.





Tapas

Pulpo Crispy: sobre cama de puré de patata y mezcla de pimentón dulce y picante, sal negra y aceite de oliva. 25,00€

Crispy octopus with mashed potatoes and mix of sweet and hot paprika, black salt and olive oil.

Tartar de atún rojo Balfegó con mango, aguacate, cebolla encurtida y alcaparras. 23,00€

Balfegó Bluefin Tuna tartar with mango, avocado, pickled onion and crispy capers.

Sepia a la plancha con salsa Mery y sal negra. 18,00

Grilled cuttlefish with Mery and salt.

Calamar a la andaluza. 15,00€

Fried Squid Rings (Andalusian Style).

Gambas al ajillo. 14,50€

Garlic Prawns.

Gambas en panko con salsa agridulce. 15,00€

Prawns in panko with sweet chili sauce.

Fritura de chipirón. 15,00€

Fried baby Squid.

Jamón Ibérico y Queso manchego. 22,00€

Iberic Ham and Manchego Cheese.

Corazones de alcachofas con jamón ibérico, huevo poche y parmesano. 15,00€

Artichokes with iberian ham, poached egg and parmesan cheese.

Ensaladilla rusa. 8,00€

Potatoe salad.

Patatas bravas con alioli. 9,00€

Spicy potatoes with garlic sauce.

Croquetas de jamón ibérico. 9,00€

Iberic ham croquettes.

Tortilla española. 8,00€

Spanish omelette.

Albóndigas en salsa de tomate. 10,00€

Meatballs in tomato sauce.



Pescado / Fish (de 12 a 16h / de 18:30 a 23h) - (from 12 to 4 pm / from 6:30 to 11 pm)

Salmón a la plancha con gratín de patata y verduras asadas. 22,00€

Grilled salmon, potato gratin and roasted vegetables.

Corvina a la plancha con gratín de patata, verdura asada y ensalada de hinojo y cítricos / Sea Bas with potato gratin, grilled vegetables and citrus and fennel salad. 22,00€

Fish and Chips: Bacalao rebozado, patatas fritas y salsa tártara. 19,00€

Fish and chips: battered cod with chips and tartar sauce.

Carnes / Meat

(de 12 a 16h. y de 18:30 a 23h.) / (from 12 to 4 pm and from 6:30 to 11 pm)

Hamburguesa Algas: vaca madurada (200 gr.), queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada, salsa burger Algas en pan de patata. Con patatas fritas y ensalada de col. 18,00€

Algas burger: dry-aged burger (200 gr.), cheddar cheese, bacon, caramelized onion, Algas burger sauce on potato bun. With french fries and coleslaw.

Crispy Chicken Burger: pechuga de pollo crujiente, lechuga, bacon y queso cheddar. 14,00€
Con patatas fritas.

Potato bun, crispy chicken breast, lettuce, bacon, cheddar cheese and french fries.

(*) Extra queso de cabra / extra goat cheese +2,50€

(*) Extra carne / extra meat +3,00€

✓ **Hamburguesa Vegana:** hamburguesa de remolacha y tomate, guacamole, queso vegano, cebolla caramelizada, tomate semi-seco y boniato frito. 16,00€

Vegan burger: beetroot and tomato burger, guacamole, vegan cheese, caramelized onion, dried tomato and sweet potato fried.

Entrecot de ternera a la plancha con patatas y verduras asada. 26,00€

Grilled entrecote with potatoes and grilled vegetables.

Solomillo de ternera (250g) a la plancha con patatas y verduras asadas. 30,00€

Grilled sirloin steak (250g) with potatoes and grilled vegetables.

(*) Chimichurri (chimichurri sauce) +3,00€

(*) Salsa de champiñones (mushrooms sauce) +3,00€

Suprema de pollo a la plancha con salsa de champiñones y patatas fritas. 18,00€

Grilled chicken supreme with mushrooms sauce and french fries.

🍛 **Pollo al curry thai con arroz blanco.** 18,00€

Thai chicken curry with rice.

🍛 **Gambas al curry rojo con arroz blanco.** 20,00€

Red curry prawns with rice.

Costillas de cerdo con salsa barbacoa, patatas fritas y ensalada de col. 16,00€

Spare ribs with BBQ sauce, french fries and coleslaw.

(*) Verduras a la plancha / grilled vegetables +4,50€

(*) Boniato frito / sweet potato +3,00€

(*) Ensalada de col / coleslaw +3,00€





Niños / Children

Fingers de pollo con patatas fritas.

Chicken fingers with french fries.

12,00€

Spaghetti Bolognesa.

12,00€

Rodaja de merluza rebozada con patatas fritas.

Battered hake with french fries.

12,00€

Postres y Helados / Desserts & ice cream

Tortitas: chocolate o sirope de ágave, helado de vainilla, nata montada, crocanti de almendra y azúcar glass.

9,00€

Pancakes: chocolate or agave syrup, vainilla ice cream, whipped cream, almond crocanti and icing sugar.

Tarta de Queso con mermelada de frutos rojos / Cheesecake with red fruit jam.

7,00€

Coulant de chocolate fundido con helado de vainilla, nata montada, crocanti de almendra y sirope de chocolate.

8,00€

Fondue chocolate coulant with vainilla ice cream, whipped cream, almond crocanti and chocolate syrup.

Tarta de limón con merengue.

8,00€

Lemon cake with meringue.

Mix de frutas: piña, fresa, melón, sandía, frutos rojos y kiwi.

8,00€

Fruit Mix: pineapple, strawberry, melon, watermelon, red fruits and kiwi.

Batidos / Milkshakes

Caramelo salado con nata montada.

9,00€

Salted Caramel with whipped cream.

Cookie Cream con nata montada y galleta oreo.

9,50€

Cookie cream with whipped cream and oreo cookie.

Smoothie

Natural Green: plátano, kale, aguacate y limón / *Banana, kale, avocado and lemon.*

9,00€

Tropical Mix: piña, papaya y mango / *Pineapple, papaya and mango.*

9,00€

Dragón Fruit Mix: pitaya mango y fresa / *Dragón Fruit, mango, strawberry.*

9,00€

Vinos / Wines

VINOS BLANCOS

VINO DE LA CASA

Verdejo / Chardonnay

Laudum, Sauvignon Blanc

Valdamor, Albariño

Ponte da Boga, Godello

Botella	18,50€
Copa / Glass	4,20€

Alicante	25,00€
----------	--------

Rias Baixas	28,00€
-------------	--------

Valdeorras	30,00€
------------	--------

VINOS ROSADOS

VINO DE LA CASA:

Tempranillo

Yoana, Tempranillo, Viura y Sauvignon

Cillar de Silos, Tinto Fino y Albillo Mayor

Cuatro Pasos, Mencía

Botella	18,50€
Copa / Glass	4,20€

Rioja	29,00€
-------	--------

Ribera del Duero	29,00€
------------------	--------

D.O. Bierzo	29,00€
-------------	--------

VINOS TINTOS

VINO DE LA CASA:

Tempranillo, Ribera del Duero

Murviedro Cepas Viejas, Bobal

Nunca Jamás, Tempranillo

Dominio del Pidio, Tinta Fina 95% y Albillo 5%

Botella	18,50€
Copa / Glass	4,20€

Utiel- Requena	27,00€
----------------	--------

Rioja	30,00€
-------	--------

Ribera del Duero	55,00€
------------------	--------

CAVAS

CAVA DE LA CASA:

Brut Nature

Raventós y Blanc de Nit Rosé

 *Capricho DiVino, Brut Nature*

Rovellats Imperial Reserva, Brut

Botella	25,00€
Copa / Glass	5,50€

Conca del Riu Anoia	32,00€
---------------------	--------

Manchuela	35,00€
-----------	--------

Barcelona	35,00€
-----------	--------

CHAMPAGNES

La Dama de Tete de Cuvee, Brut

Diamant Vranken, Brut

Veuve Cliquet, Brut

90,00€

120,00€

150,00€





ALMENDRADO
3.00 €



SANDWICH STRACCIATELLA
3.50€



MINI POLOS
3.50€



POP UP FRESA
3.50€



LACASITOS
3.50€



VAINILLA Y CHOCO
3.00€



CHUPA CHUPS FRESA
3.00€

En ocasiones realizamos videos y fotos en nuestra terraza para compartir la experiencia en redes sociales.
Por favor, si no está de acuerdo, hágase saber a nuestro personal.

*Occasionally we make videos and photos on our terrace to share the experience on social media.
Please let our staff know if you disagree.*

Disponemos de carta de alérgenos, pregunte a nuestro personal.
We have a menu card of allergens, ask our staff.