

Alegría

SPANISH CUISINE
AND FUSION

Bienvenidos, welcome and bienvenus!

Sevilla-born David Arellano brings bold, creative cooking to Zuoz – an authentic fusion where Spanish tradition meets modern ideas and regional products. His dishes carry a clear signature, plenty of character and a touch of southern temperament.

Originaire de Séville, David Arellano apporte à Zuoz une cuisine audacieuse, créative et véritablement fusion, où la tradition espagnole rencontre des techniques modernes et des produits de la région. Des plats avec une forte personnalité, du caractère et une touche de tempérament méditerranéen.



STARTERS | ENTRÉES

Jamón Puro de Bellota „aged 60 months“

100% Iberian Pata Negra ham, hand-cut and served with bread and olive oil 1 38

Jambon ibérique 100% Pata Negra « 60 mois d'affinage », coupé à la main et servi avec du pain et de l'huile d'olive vierge extra 1

Selection of Spanish charcuterie and cheese

Iberico loin, Sobrassada from Mallorca, Iberico morcón, Iberico shoulder, Mahón cheese, and sheep's cheese from Zamora, served with homemade jams and nuts 1, 7, 8 34

Lomo ibérico de bellota, sobrassada de Majorque, morcón ibérique, paleta ibérica de bellota, fromage Mahón et fromage de brebis de Zamora, accompagnés de confitures artisanales et de fruits secs 1, 7, 8

Spanish Cheese Selection Selection of Spanish cheeses with homemade jams and nuts 7, 8 14

Sélection de fromages espagnols servis avec des confitures artisanales et des fruits secs 7, 8

Pan Tumaca

Homemade bread, fresh tomato, extra virgin olive oil and Flor de Sal 1 12

Pain maison, tomate fraîche, huile d'olive vierge extra et fleur de sel 1

SALADS | SALADES

Alegria Summer

Tender leaf salad with marinated potato, cooked prawns, Piquillo peppers, and citrus dressing 2, 10 24

Alegria Été – Jeunes pousses, pommes de terre marinées, crevettes cuites, poivrons del piquillo et vinaigrette aux agrumes 2, 10

House-style Rock Octopus Salad

Creamy potato and egg salad from Zuoz with rock octopus, crispy chickpeas, and Pimentón de la Vera emulsion, served with toasted homemade bread 1, 3, 10, 14 24

Salade de poulpe de roche « maison » – Salade crémeuse de pommes de terre et œufs de Zuoz, poulpe de roche, pois chiches croustillants et émulsion de pimentón de la Vera, servie avec du pain grillé maison 1, 3, 10, 14

Green Salad

Mixed leaf salad with crunchy fennel, spiced bread, and honey-mustard vinaigrette 1, 10 14

Salade verte – Mélange de laitues, fenouil croquant, pain aux épices et vinaigrette miel-moutarde 1, 10

Vegan Seasonal Salad Seasonal tomatoes, avocado cream, and pumpkin seed dressing 8 17

Salade végétalienne de saison – Tomates de saison, crème d'avocat et vinaigrette aux graines de courge 8

SPECIALTIES OF THE HOUSE

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Croquetas with 100% Bellota ham (6 pcs) 1, 3, 7	25
<i>Croquettes au jambon 100% Bellota (6 pces) 1, 3, 7</i>	
Croquetas with Gambas al Ajillo (6 pcs.)	
with shrimp head emulsion and a delicate citrus note 1, 2, 3, 7	24
<i>Croquettes aux crevettes à l'ail (6 pces) – avec émulsion de têtes de crevettes et notes d'agrumes délicates 1, 2, 3, 7</i>	
Assorted Croquetas Selection (3 + 3 pcs.) 1, 2, 3, 7	25
<i>Sélection variée de croquettes (3 + 3 pces) 1, 2, 3, 7</i>	
Traditional Tortilla Creamy potato and onion tortilla with a veil of Iberico morcón 3	24
<i>Tortilla traditionnelle – Tortilla crémeuse aux pommes de terre et oignons caramélisés, avec un voile de morcón ibérique de bellota 3</i>	
Aged Old Beef Carpaccio	
with Zuoz egg yolk emulsion and Idiazábal cheese freshly grated at the table 3, 7	32
<i>Carpaccio de bœuf âgé – avec émulsion de jaune d'œuf de Zuoz et fromage Idiazábal râpé à table 3, 7</i>	
Premium Steak Tartare from Grisons Beef	
on toasted brioche, with vitello tonnato cream and macadamia nuts 1, 3, 4, 7, 8	28
<i>Steak tartare de bœuf premium des Grisons – servi sur brioche toastée, crème de vitello tonnato et noix de macadamia 1, 3, 4, 7, 8</i>	
Crispy Nori Tacos (2 pcs.)	
filled with tuna tartare from Cádiz, avocado emulsion, black sesame, and yuzu caviar 4, 11	28
<i>Tacos croustillants au Nori (2 pces) – farci de tartare de thon rouge de Cadix, émulsion d'avocat, sésame noir et caviar de yuzu 4, 11</i>	
Marbled Salmon Trout Carpaccio	
with grilled citrus fruits and trout caviar 4	27
<i>Carpaccio marbré de truite saumonée – aux agrumes grillés et caviar de truite 4</i>	

SOUPS | SOUPES

Fine Carrot, Parsnip, and Ginger Cream Mint-lemongrass oil with crispy brioche croutons 1, 7	18
<i>Crème veloutée de carottes, panais et gingembre – huile à la menthe et citronnelle avec croûtons de brioche croustillants 1, 7</i>	
Tomato-Mango Salmorejo With fresh cottage cheese and toasted pine nuts 1, 3, 7, 8	18
<i>Salmorejo tomate et mangue – avec fromage frais et pignons de pin torréfiés 1, 3, 7, 8</i>	

PASTA AND RICE | PÂTES ET RIZ

Linguine with Prawn Cream

served with prawn tartare 1, 2

32

Linguine à la crème de crevettes – accompagnées de tartare de crevettes 1, 2

Ravioli with Braised Meat

with Iberico bacon cream and saffron, finished with crispy leeks 1, 3, 7

28

Ravioli de viande braisée – à la crème de lard ibérique et safran, finis avec des poireaux croustillants 1, 3, 7

P A E L L A

Minimum preparation time 40 minutes – all for 2 persons

Temps de préparation minimum 40 minutes – toutes pour 2 personnes

Seafood Paella | Paella aux fruits de mer 2, 4, 14

85

Paella with grilled entrecôte | Paella avec entrecôte grillée

90

Paella with seasonal vegetables | Paella aux légumes de saison

65

All prices are in CHF and include VAT. / Tous les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA.

Please ask our staff for information about allergens. / Veuillez vous renseigner auprès de notre personnel concernant les allergènes.

FISH | POISSONS

Grilled Rock Octopus	38
on a potato and Sobrassada cream from Mallorca, served with new potatoes and seasonal vegetables 7, 14	
<i>Poulpe de roche grillé sur une crème de pommes de terre et Sobrassada de Majorque, accompagné de pommes de terre nouvelles et de légumes de saison 7, 14</i>	
Corvina Loin “Donostiarra Style” 4	36
<i>Dos de courbine façon « Donostiarra » 4</i>	
Salmon Trout	
with delicate fennel cream, sautéed salicornia, and a mint-cilantro emulsion 4, 7	36
<i>Truite saumonée – avec crème veloutée de fenouil, salicorne sautée et émulsion menthe-coriandre 4, 7</i>	

MEAT | VIANDE

All our meat and rice dishes are cooked in our traditional charcoal oven.

Toutes nos viandes et nos plats de riz sont préparés dans notre four traditionnel au charbon.

Grilled Swiss Beef Filet	
with a cannellone filled with mushroom duxelles, potato foam, and Périgueux sauce 1, 7, 12	58
<i>Filet de bœuf suisse grillé – avec cannellone farci de duxelles de champignons, écume de pommes de terre et sauce Périgueux 1, 7, 12</i>	
Grilled Swiss Beef Entrecôte	
with reduced bone jus and raclette potatoes 7	48
<i>Entrecôte de bœuf suisse grillé – avec jus d’os réduit et pommes de terre à la raclette 7</i>	
Suckling Pig “Segovia Style”	
Slow-cooked in the oven for an extra crispy skin	54
<i>Cochon de lait façon Ségovie – cuit lentement au four pour une peau extra croustillante</i>	
Beef Rib from Engadine Pasture	
Grilled bone-in chop, served with raclette potatoes and hot stone 7	18/100g
<i>Côte de bœuf de pâturage engadinois – côte à l’os grillée, servie avec pommes de terre à la raclette et pierre chaude 7</i>	

All main courses are served with seasonal vegetables and raclette potatoes.

Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes de saison et de pommes de terre raclette.

ALLERGENS | ALLERGÈNES

1. Gluten, 2. Crustaceans | *Crustacés*, 3. Egg | *Œuf*, 4. Fish | *Poisson*, 5. Peanuts | *Arachides*, 6. Soy | *Soja*, 7. Milk & Lactose | *Lait et lactose*, 8. Nuts | *Fruits à coque*, 9. Celery | *Céleri*, 10. Mustard | *Moutarde*, 11. Sesame | *Sésame*, 12. Sulfites, 13. Lupine | *Lupin*, 14. Mollusks | *Mollusques*

ORIGIN | ORIGINE

Salmon trout: Switzerland

Octopus: Spain

Beef: Spain / Argentina / Switzerland

Pork: Spain / Switzerland

Truite saumonée : Suisse

Poulpe : Espagne

Bœuf : Espagne / Argentine / Suisse

Porc : Espagne / Suisse



Our dishes are created with passion and perfected with attention to detail.
Nos plats sont créés avec passion et finalisés avec une attention particulière aux détails.

Alegria

SPANISH CUISINE
AND FUSION

Vuorcha – 7524 Zuoz

+41 (0)81 515 17 27

info@restaurant-alegria.ch

