

COCINA DE L'AGUST

- AGUST'S KITCHEN -

MENÚ DEGUSTACIÓ

- TASTING MENU -

Una selecció de 6 plats, un pre-postre y un postre
A selection of 6 courses, a pre-dessert and a dessert

65

- LOS QUESOS • THE CHEESES -

Manchego	Torta del casar	Stilton
Comté	*Tou dels til.lers	Tetilla Arzua

Degustació de 3 quesos
3 cheeses tasting

8.5

Degustació de 6 quesos
6 cheeses tasting

16

*suplemento de trufa negra
black truffle supplement

1,5

- PARA PICOTEAR • SMALL BITES -

CLÁSICOS Y OSTRAS • CLASSICS & OYSTERS

Jamón ibérico de bellota (d.o.).
Iberian bellota ham (d.o.).
18 80g

Croqueta de suquet de marisco con salsa romesco.
Seafood croquette with romesco sauce.
2,7 un

El bocadillo de calamar de Agust con salsa kimchi.
Agust's fried calamari sandwich with kimchi sauce.
6,5 un

Buñuelos de bacalao, con alioli de ajo negro.
Codd fish cromesqui with black garlic aioli.
2,7

Bombón de gazpacho de tomate y sandía.
Tomato and watermelon gazpacho bonbon.
8 6un

Taco crujiente de tártar de atún con vinagreta de chipotle i alioli de aguacate.
Crispy taco of tuna tartare with chipotle vinaigrette and avocado aioli.
8,5 un

LA MEXICANA

En ceviche con lima, cilantro y picadillo de cebolla y tomate.
In ceviche with lime coriander and codium seaweed

LA TOKYOTA

Con salsa ponzu de cítricos.
Ponzu sauce and salmon eggs

THE QUEEN

Como un Bloody Mary
Like a Bloody Mary

LA PARISINA

Con vinagre de Chardonnay y chalotas.
With chardonnay vinegar and shallots

LA HIROSAKI

Con zumo de manzana verde y wasabi.
With green apple juice and wasabi

12 4un

AGUST

G A S T R O B A R

CARRER DEL PARLAMENT.54



- EMPEZAMOS • LET'S BEGIN -

CANELÓN DE AGUACATE Y GAMBAS

Canelón de aguacate relleno de gambas con vinagreta de fruta de la pasión. | *Avocado cannelloni stuffed with prawns and passion fruits vinaigrette.*
16

LOMOS DE SARDINA AHUMADA

Lomos de sardina ahumada con "ajo blanco" de pistacho, frambuesas y remolacha. | *Smoked sardine loins with "ajo blanco" of pistachio, betroot and raspberries.*
14

MAKI DE CAUSA LIMEÑA CON TÁRTAR DE SALMÓN

Maki de causa limeña con tártar de salmón y aguacate. | *Causa limeña maki with salmon tartare and avocado.*
14

CARPACCIO DE LOMO DE BUEY MADURADO

Carpaccio de lomo de buey madurado, crema de parmesano y berberechos. | *Dry aged beef carpaccio with cockles and parmesan cream.*
16

STRACCIATELLA "DI BUFFALA" CON TOMATES CONFITADOS

Con mango marinado al vinagre de Chardonnay aceite extra virgen HENRI MOR | *Marinated mango with Chardonnay and HENRI MOR extra virgin olive oil.*
12

TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO MARINADO AL WHISKY JAPONÉS

Terrina de foie gras de pato marinado al whisky japonés con membrillo de pera nashi. | *Duck foie gras terrine marinated with japanese whiskey and Nashi pear jelly.*
17

- DEL MAR • SURF -

PESCADO DE LA LONJA DEL DÍA

Elaborado según el tipo de pescado y guarnición de temporada. | *Garnished depending on the type of the fish.*
24

VIEIRAS GRATINADAS Y SALSIFIES

Con persillada de avellanas, espuma de patata y salsifis confitados | *With persillade of hazelnut and butter, emulsion of potatoe and confit salsifys.*
24

JUDIONES MAR Y MONTAÑA CON GAMBAS

Judiones con chorizo, panceta ahumada y gambas. | *White beans, chorizo, smoked porc breast and prawns.*
18

ARROZ DE PESCADO SALVAJE Y MARISCO CON ALIOLI DE ALGA

A partir de 2 personas. | *Minimum of 2 people*
22

- COCTELERÍA DE AUTOR -

11

AGUST CELEBRATION

Ginebra, romero, campari, limón, cava.
Gin, Rosemary, Campari, lemon, cava.

EL MOJITO AGUST

Ron añejo, menta, lima, arándanos, frambuesas.
Aged rum, mint, lime, cranberries, raspberries.

SIN ALCOHOL • ALCOHOL FREE

7

"EA" & THE FLOWERS

Sirope de flores y hierbas, frambuesa, arándanos rojos, soda.
Flowers syrup, raspberries, cranberries, soda.

FRESH CHAI

Sirope de té chai y especias, leche de soja, manzana.
Chai tea and spices syrup, soy milk, apple.

Y descubren nuestra selección de cócteles de autor y de clásicos.

And discover our section of author and classics cocktails.

- DE LA TIERRA • TURF -

LOMO BAJO DE VACA VIEJA "SELECCION NACIONAL" MADURADA

Lomo de minimo de 30/50 dias de maduración, a la brasa con cremoso de patata y salsa "Café de Paris". | *Dry aged low loin beef (30/50 days) grilled with creamy potato and "Café de Paris" sauce.*
27 300g

MAGRET DE PATO

Magret de pato con risotto de "fregula", calabaza y manchego. | *Duck magret with Fregola risotto, pumpkin and Manchego.*
20

CANELÓN DE POLLO Y FOIE "A LA CATALANA"

Canelón de pollo de payés, foie gras y setas "a la catalana". | *Chicken, foie gras and mushrooms cannelloni "in the catalan style".*
18

RISOTTO DE SETAS

Risotto de setas de temporada con Escamorza. | *Seasonal mushrooms risotto and smoked Escamorza.*
17

CURRY THAI VEGETARIANO

Curry Thai de verduras con leche de coco, albahaca tailandesa, lima kafir. | *Vegetables thai curry with coconut milk, thai basil, kafir lime.*
14

- NUESTROS POSTRES -

EL CACTUS

Sorbete de higos chumbos, mousse de "mojito" y crumble de chocolate y almendras.
Prickly pears sorbet, mojito mousse, chocolate and almond crumble.
10

MOCACCINO "AGUST"

Mousse de mascarpone y café bañado con chocolate y avellanas.
Mascarpone and coffee mousse with crispy chocolate and hazelnuts.
6,5

TAPIOCA PEARLS

Perlas de tapioca con piña caramelizada, helado de frutos exóticos y espuma de coco.
Tapioca pearls with caramelized pineapple, exotics fruits ice cream and coconut foam.
7

CREME BRULÉE

Crème brûlée de fruta de la pasión con helado de coco.
Passion fruit crème brûlée with coconut ice cream.
6.5

LE SUBLIME DE CHOCOLAT

Texturas de chocolate, sorbete Cacao y crumble de avellanas.
Chocolate in textures, cacao sorbet and hazelnut crumble.
7