

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
supplément de truffe noire

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 croquettes with black garlic aioli.

2,7

Bombón de gazpacho de tomate y sandía.
Tomato and watermelon gazpacho bonbon.

8 6un

Tacos de tartare de atún con colinabo y shizo.
Tuna tartar tacos with kohlrabi and shizo.

12 2un

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

LA ANDALUZA

Con gazpacho de tomate y polvo de jamón.
With green tomato gazpacho and ham powder

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, sunflowerseeds 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

ENSALADA DE TOMATES BIO AL ESTILO CAPRESE

Ensalada de tomates de la huerta con compota de tomate, Stracciatella di Bufala.
Heirloom tomato salad with tomato compote, stracciatella di buffalo.

12

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

MAKI DE CAUSA LIMEÑA CON TARTAR DE SALMÓN

Maki de causa limeña con tartar de salmón y aguacate.
Causa limeña maki with salmon tartare and avocado.

14

SALMOREJO DE TOMATE VERDE CON MEJILLONES

Salmorejo de tomates verdes con mejillones y su guarnición.
Green tomato salmorejo with mussels and its garnition.

13

- 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

VEIRAS SALTEADAS CON PAPADA CONFITADA Y SALVIA

Veiras salteadas con espuma de patata y salvia, papada confitada y persillada de avellanas y limón.
Sautéed scallops with potato and sage foam, confit dewlap hazelnuts and lemon persillade

23

CURRY THAI

Curry Thai de gambas con leche de coco, albahaca tailandesa, lima kafir y verduras.
Prawns thai curry with coconut, thai basil, kafir lime and vegetables.

21

- 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.

MATCHA SOUR

Sirope de té matcha, limón, manzana, menta.
Matcha tea syrup, lemon, apple, mint.

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

And discover our section of author and classics cocktails.

- DE LA TIERRA • TURF -

CHULETÓN DE RUBIA GALLEGA

Rubia gallega de mínimo 30 días de maduración a la brasa con cremoso de patata.
Dry aged Galician beef matured (30 days minimum) grilled, creamy potato.

7 100g

LOMO BAJO D RUBIA GALLEGA

Rubia gallega de mínimo de 30 días de maduración a la brasa con cremoso de patata.
Dry aged galician low loin (30 days minimum) grilled with creamy potato.

27

TAMAL PUERTORRIQUEÑO

Presas de cerdo ibérico a la brasa con masa de plátano macho y calabaza, aguacate y piña.
Grilled Iberic Pork "presa" with plantain banana and pumpkin dough, avocado and pineapple.

19

MAGRET DE PATO

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

20

CANELÓN DE POLLO Y GAMBAS

Canelón de pollo y gambas a la catalana.
Chicken and prawns cannelloni "in catalan style"

17

RISOTTO DE SETAS

Risotto de setas de temporada con escamorza ahumada.
Seasonnal mushrooms risotto and smoked Escamorza.

16

- 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.

MOCACCINO "AGUST"

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

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.

TARTA DE LIMÓN A NUESTRA MANERA

Tarta sablé con crema y mousse de limón.
Shortbread pie with cream and foam of limon.

CREME BRULÉE

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