



# MENÚ DEGUSTACIÓ

65

A l'AGUST GASTROBAR la carta del restaurant es renova 2 cops l'any per adaptar-se a la temporada i disposar dels millors productes en el seu millor moment.

Hem seleccionat amb molta cura els nostres carnissers, pescadors, horticultors, forners i tots els proveïdors amb els que treballem per garantir els millors estàndards de qualitat possible.

Els convidem a un viatge de sabors a través de les nostres creacions.

---

OSTRA HIROSAKI 

CANELÓ D'ALVOCAT 

LLOM DE SARDINA FUMADA

RISOTTO DE BOLETS AMB ESCAMORZA

VIEIRES GRATINADES AMB SALSIFIS

LLOM BAIX DE VACA "DRY AGED" 

PRE POSTRES


POSTRES

El menú degustació es servirà per taula completa.

---

MARIDATGE DE VINS I CÒCTEL AGUST

26

 Apte per a celíacs  
Apto para Celíacos

 Vegetarià  
Vegetariano

 Amb Porc  
Con Cerdo

# MENÚ DEGUSTACIÓN

65

A l'AGUST GASTROBAR la carta del restaurante se renueva 2 veces al año para adaptarse a la temporada y disponer de los mejores productos en su mejor momento.

Hemos seleccionado con mucho criterio nuestros carniceros, pescadores, horticultores, panaderos y todos los proveedores con quienes trabajamos para garantizar los mejores estándares de calidad posible.

Les invitamos a un viaje de sabor a través de nuestras creaciones.

---

OSTRA HIROSAKI 

CANELÓN DE AGUACATE 

LOMO DE SARDINA AHUMADA

RISOTTO DE SETAS DE TEMPORADAS CON ESCAMORZA

VIEIRAS GRATINADAS CON SALSIFIES

LOMO BAJO DE VACA "DRY AGED" 

PRE-POSTRE

POSTRE

Se servirá por mesa completa.

---

MARIDAJE DE VINOS Y CÓCTEL AGUST





26



# PER PICOTEJAR

– PARA PICOTEAR –

## – CLÀSSICS DE AGUST · CLÁSICOS DE AGUST –

Pernil ibèric de glà (d.o.).   <i>Jamón ibérico de bellota (d.o.).</i>	18	80g
Croqueta de suquet de marisc amb salsa romesco. <i>Croqueta de suquet de marisco con salsa romesco.</i>	2,7	un
L'entrepà de calamar d'Agust amb salsa kimchi. <i>El bocadillo de calamar de Agust con salsa kimchi.</i>	6,5	un
Bunyols de bacallà amb allioli d'all negre. <i>Buñuelos de bacalao, con alioli de ajo negro.</i>	2,7	un
Bombó de gaspatxo de tomàquet i síndria.   <i>Bombón de gazpacho de tomate y sandía.</i>	8	6un
Taco cruixent de tàrtar de tonyina amb vinagreta de chipotle i allioli d'alvocats. <i>Taco crujiente de tártar de atún con vinagreta de chipotle i alioli de aguacate.</i>	8,5	un

## – LES OSTRES · LAS OSTRAS –

### MEXICANA

Al ceviche amb llima, coriandre i picada de ceba i tomàquet.  
*En ceviche con lima, cilantro y picadillo de cebolla y tomate.*

### TOKYOTA

Amb salsa ponzu de cítrics.  
*Con salsa ponzu de cítricos.*

### THE QUEEN

Como un Bloody Mary

### PARISINA

Amb vinagre de Chardonnay i escalunyes.  
*Con vinagre de Chardonnay y chalotas.*

### HIROSAKI

Amb suc de poma verda i wasabi.  
*Con zumo de manzana verde y wasabi.*

# COMENCEM

– EMPEZAMOS –

### CANELÓ D'ALVOCAT I GAMBES

Caneló d'alvocat farçit de gambes  
i vinagreta de fruita de la passió.

### CANELÓN DE AGUACATE Y GAMBAS

Canelón de aguacate relleno de gambas  
con vinagreta de fruta de la pasión.

16

### LLOMS DE SARDINA FUMADA

Lloms de sardina fumada amb "ajo blanco"  
de festucs, remolatxa i gerds.

### LOMOS DE SARDINA AHUMADA

Lomos de sardina ahumada con "ajo blanco"  
de pistacho, frambuesas y remolacha.

14

### MAKI DE CAUSA LIMENYA AMB TÁRTAR DE SALMÓ

Maki de Causa limenya  
amb tàrtar de salmó i alvocat.

### MAKI DE CAUSA LIMEÑA CON TÁRTAR DE SALMÓN

Maki de causa limeña  
con tàrtar de salmón y aguacate.

14

### CARPACCIO DE LLOM DE BOU MADURAT

Carpaccio de Llom de bou madurat,  
crema de parmesà i escopinyes.

### CARPACCIO DE LOMO DE BUEY MADURADO

Carpaccio de lomo de buey madurado,  
crema de parmesano y berberechos.

16

### STRACCIATELLA "DI BUFFALA" AMB TOMÀQUETS CONFITATS

Amb mango marinat al vinagre de Chardonnay  
oli extra verge HENRI MOR

### STRACCIATELLA "DI BUFFALA" CON TOMATES CONFITADOS

Con mango marinado al vinagre de Chardonnay  
aceite extra virgen HENRI MOR

12


### TERRINA DE FOIE GRAS D'ÀNEC MARINAT AL WHISKY JAPONÈS

Amb codony de pera Nashi.

### TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO MARINADO AL WHISKY JAPONÉS

Con membrillo de pera Nashi.

17

 Apte per a celíacs  
Apto para Celiacos

 Vegetarià  
Vegetariano

 Amb Porc  
Con Cerdo

## DEL MAR

– DEL MAR –

### PEIX DE LA LLOTJA DEL DIA

Elaborat segons el tipus de peix i guarnició de temporada.

24

### PESCADO DE LA LONJA DEL DÍA

Elaborado según el tipo de pescado y guarnición de temporada

### VIEIRES SALTEJADES I SALSIFIS

Amb persillada d'avellanes, escuma de patata i salsifis confitats.

24

### VIEIRAS GRATINADAS Y SALSIFIES

Con persillada de avellanas, espuma de patata y salsifios confitados

### MONGETES MAR I MUNTANYA AMB GAMBES

Mongetes amb xoriço, cansalada fumada i gambes.

18

### JUDIONES MAR Y MONTAÑA CON GAMBAS

judiones con chorizo, panceta ahumada y gambas.

### ARRÒZ DE PEIX "SALVATJE" I MARICS AMB ALLIOLI DE ALGA

A partir de 2 persones.

22 /pers

### ARROZ DE PESCADO SALVAJE Y MARISCO CON ALIOLI DE ALGA

A partir de 2 personas.

## DE LA TERRA

– DE LA TIERRA –

### LLOM BAIX "DRY AGED" DE VACA VELLA A LA BRASA

Llom de mínim 30/50 dies de maduració a la brasa amb cremós de patata i salsa "Café de Paris".

27 300g

### LOMO BAJO DE VACA VIEJA "SELECCION NACIONAL" MADURADA

Lomo de mínimo de 30/50 días de maduración, a la brasa con cremoso de patata y salsa "Café de Paris".

### MAGRET D'ÀNEC

Magret d'ànec amb risotto de "fregula", carbassa i manxego.

20

### MAGRET DE PATO

Magret de pato con risotto de "fregula", calabaza y manchego.

### CANELÓ DE POLLASTRE I FOIE "A LA CATALANA"

Caneló de pollastre de pagès, foie gras i bolets "a la catalana".

18

### CANELÓN DE POLLO Y FOIE "A LA CATALANA"

Canelón de pollo de payés, foie gras y setas "a la catalana".

### RISOTTO DE BOLETS

Risotto de bolets de temporada amb Escamorza fumada.

17

### RISOTTO DE SETAS

Risotto de setas de temporada con Escamorza ahumada.


### CURRY THAI VEGETARIANO

Curry Thai de verdures amb llet de coco, alfàbrega tailandesa i llima kafir.

14

### CURRY THAI VEGETARIANO

Curry Thai de verduras con leche de coco, albahaca tailandesa y lima kafir.

 Apte per a celíacs  
Apto para Celíacos

 Vegetarià  
Vegetariano

 Amb Porc  
Con Cerdo

## ELS PANS

– LOS PANES –

Pa de coca amb tomàquet  
Pan de coca con tomate

2,7 ración

Pa sense gluten  
Pan sin gluten

2,7 ración

Pa de pagès  
Pan de payés

1,7 ración

## ELS FORMATGES

– LOS QUESOS –

Payoyo

Comté

Torta del casar

\*Tou dels til.lers

Stilton

Tetilla Arzua

Degustació de 3 formatges  
Degustación de 3 quesos

10

Degustació de 6 formatges  
Degustación de 6 quesos

17

\*Suplement de tòfona negra  
suplemento de trufa negra

1,5

## ELS NOSTRES POSTRES

– NUESTROS POSTRES –

### EL CACTUS

Sorbet de figues de moro, mousse de "mojito" i crumble de xocolata i ametlles.  
Sorbete de higos chumbos, mousse de "mojito" y crumble de chocolate y almendras.

10

### MOCACCINO "AGUST"

Mousse de mascarpone i cafè banyat amb xocolata i avellanes.  
Mousse de mascarpone y café bañado con chocolate y avellanas.

6,5

### TAPIOCA PEARLS

Perles de tapioca amb pinya caramelitzada, gelat de fruita exòtica i escuma de coco.  
Perlas de tapioca con piña caramelizada, helado de frutos exóticos y espuma de coco.

6,5

### CREME BRULÉE

Crème brûlée de fruita de la passió amb gelat de coco.  
Crème brûlée de fruta de la pasión con helado de coco.

7

### LE SUBLIME DE CHOCOLAT

Textures de xocolat, sorbet de cacao i crumble d'avellanes.  
Texturas de chocolate, sorbete Cacao y crumble de avellanas.

7

