

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 carnisers, 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 A LA MILANESA AMB CARBÀSSO  

VIEIRES SALTEJADES AMB ESPÀRRECS 

LLOM BAIX DE RUBIA GALLEGA MADURADA 

PRE POSTRES

POSTRES

El menú degustació es servirà per taula completa.

MARIDATGE DE VINS I CÒCTEL AGUST

26



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 quien 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 A LA MILANESA CON CALABACÍN 🍣 🥕

VIEIRAS SALTEADAS CON ESPARRAGOS 🍣

LOMO BAJO DE RUBIA GALLEGA MADURADA 🍣

PRE-POSTRE

POSTRE

Se servirá por mesa completa.

MARIDAJE DE VINOS Y CÓCTEL AGUST





26



PER PICOTEJAR

– PARA PICOTEAR –

– TAPEO 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 –

4.2 un

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

Amb vinagreta de fruita de la passió.

16

CANELÓN DE AGUACATE Y GAMBAS

Con vinagreta de fruta de la pasión.



LLOMS DE SARDINA FUMADA

Amb crema freda de porros
i verdures escalivades.

14

LOMOS DE SARDINA AHUMADA

Con crema fría de pueros
y verduras escalivadas.



MAKI DE CAUSA LIMENYA

Amb tartar de salmó
i maionessa d'alfàbrega.

14

MAKI DE CAUSA LIMEÑA

Con tartar de salmón
y mayonesa de albahaca

STEAK TARTAR CLÀSSIC DE RUBIA GALLEGA MADURADA

Amb mostassa de herbes i torrades.

16

STEAK TARTAR CLASSIC DE RUBIA GALLEGA MADURADA

Con mostaza de hierbas y tostadas.

STRACCIATELLA "DI BUFFALA" AMB TOMÀQUETS CONFITATS

Amb oli de alfabrega, mini tomaquets confitats
i mango marinat amb vinagre de Chardonnay.

12

STRACCIATELLA "DI BUFFALA" CON TOMATES CONFITADOS

Con aceite de albahaca, mini tomates confitados
y mango marinado en vinagre Chardonnay



RAVIOLIS DE GAMBES I PORC

Amb salsa de tomàquet i kimchi.

13

RAVIOLIS DE GAMBAS Y CERDO

Con salsa de tomate y kimchi.



AMANIDA DE TOMÀQUET KM 0

Amb papaia, granissat de cogombre i salicornia.

11

ENSALADA DE TOMATE KM 0

Con papaya, sorbete de pepino y salicornia.



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 GRATINADES AMB ESPARRECS

Amb persillada de avellanes, espuma de patata i salvia

24

VIEIRAS GRATINADAS CON ESPÁRRAGOS

Con persillada de avellanas, espuma de patata y salvia

PEIX I MARISCS DE LA LLOTJA EN CALDO CURT PERFUMAT

Peix al vapor de bambu amb caldo curt thai, llet de coco, galanga i mariscs.

20

PESCADO Y MARISCO DE LA LONJA EN CALDO CORTO PERFUMADO

Pescado al vapor de bambu, con caldo corto thai, leche de coco, galanga y mariscos.

TATAKI DE BONITOL

Amb "pico de gallo" de préssec, mizuna i salsa japonesa

16

TATAKI BONITO

Con "pico de gallo" de melocotón, mizuna y salsa japonesa.

DE LA TERRA

– DE LA TIERRA –

LLOM BAIX DE RUBIA GALLEGA MADURADA

A la brasa amb cremós de patata i salsa café de Paris.

28 300g

LOMO BAJO DE RUBIA GALLEGA MADURADA

A la brasa con cremoso de patata y salsa café de Paris.

MAGRET D'ÀNEC

Amb risotto de "Fregola", carbassa i manxego.

20

MAGRET DE PATO

Con risotto de "Fregola", calabaza y manchego.

SECRET IBÈRIC

Amb el seu saltejat mediterrani.

19

SECRETO IBÉRICO

Con su salteado mediterraneo.

RISOTTO A LA MILANESA

Amb safrà, carbassò i parmesà.

17

RISOTTO A LA MILANESA

Con azafrán, calabacín y parmesano.

QUINOA NEGRA AMB VERDURES DE TEMPORADA

Salsa de carbassà i pastanaga rostides.

16

QUINOA NEGRA CON VERDURAS DE TEMPORADA

Salsa de calabaza y zanahoria asadas.



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 –

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

NOSTRES POSTRES

– NUESTROS POSTRES –

EL CACTUS

Sorbet de llimona, mousse de "mojito", i crumble de xocolata i ametlles.

Sorbete de limón, mousse de "mojito" y crumble de chocolate y almendras.

10

TAPIOCA PEARLS

Perles de tapioca amb pinya caramel litzada, gelat de fruita exòtica i escuma de coco

Perlas de tapioca con piña caramelizada, helado de frutos exóticos y espuma de coco.

7

CREME BRULÉE

Crème brûlée de fruita de la passió amb gelat de coco.

Crème brûlée de fruta de la pasión con helado de coco.

6,5

EL CHOCOLATE BY AGUST

7,5