

# 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 servirà por mesa completa.

---

MARIDAJE DE VINOS Y CÒCTEL 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 —

## 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 —

<b>CANELÓ D'ALVOCAT I GAMBES</b> Amb vinagreta de fruita de la passió. 16	<b>CANELÓN DE AGUACATE Y GAMBAS</b>  <i>Con vinagreta de fruta de la pasión.</i> 16
<b>LLOMS DE SARDINA FUMADA</b> Amb crema freda de porros i verdures escalivades. 14	<b>LOMOS DE SARDINA AHUMADA</b>  <i>Con crema fría de pueros y verduras escalivadas.</i> 14
<b>MAKI DE CAUSA LIMENYA</b> Amb tartar de salmó i maionessa d'alfàbrega. 14	<b>MAKI DE CAUSA LIMEÑA</b> <i>Con tartar de salmón y mayonesa de albahaca</i> 14
<b>STEAK TARTAR CLÀSSIC DE RUBIA GALLEGA MADURADA</b> Amb mostassa de herbes i torrades. 16	<b>STEAK TARTAR CLASSIC DE RUBIA GALLEGA MADURADA</b> <i>Con mostaza de hierbas y tostadas.</i> 16
<b>STRACCIATELLA "DI BUFFALA" AMB TOMÀQUETS CONFITATS</b> Amb oli de alfàbrega, mini tomaquets confitats i mango marinat amb vinagre de Chardonnay. 12	<b>STRACCIATELLA "DI BUFFALA" CON TOMATES CONFITADOS</b>   <i>Con aceite de albahaca, mini tomates confitados y mango marinado en vinagre Chardonnay</i> 12
<b>RAVIOLIS DE GAMBES I PORC</b> Amb salsa de tomàquet i kimchi. 13	<b>RAVIOLIS DE GAMBAS Y CERDO</b>   <i>Con salsa de tomate y kimchi.</i> 13
<b>AMANIDA DE TOMÀQUET KM 0</b> Amb papaia, granissat de cogombre i salicornia. 11	<b>ENSALADA DE TOMATE KM 0</b>   <i>Con papaya, sorbete de pepino y salicornia.</i> 11

## 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, escuma de patata i salvia

24

### VIEIRAS GRATINADAS CON ESPÀRRAGOS

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 mariscos.

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 carbassò i pastanaga rostides.

16

### QUINOA NEGRA CON VERDURAS DE TEMPORADA

Salsa de calabaza y zanahoria asadas.

## 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 caramelitzada, 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

 Apte per a celíacs  
Apto para Celíacos

 Vegetarià  
Vegetariano

 Amb Porc  
Con Cerdo