

AGUST

B A R C E L O N A

ESPAÑOL | CATALÀ

ENTRANTES | ENTRANTS

Jamón Ibérico de Bellota "D.O. Extremadura"

Pernil ibèric de gla "D.O. Extremadura"

20,00 €



Foie-Gras a la sal y pimienta, mermelada de albaricoques, pistachos y reducción de PX

Foie-gras a la sal i pebre, mermelada d'albercocs, festucs i reducció de PX

19,00 €



Surtido de 3 quesos

Assortiment de 3 formatges

11,00 €

Burratina de Puglia con carpaccio de hinojos, tomates secos, pesto de remolacha y albahaca

Burratina de Puglia amb carpaccio de fonolls, tomàquets secs, pesto de remolatxa i alfàbrega

12,00 €



Buñuelo de bacalao con muselina de ajo negro

Bunyol de bacallà amb mussolina d'all negre

9,00 €



Coca de verduras con sardina ahumada, aceite de piñones y tomates

Coca de verdures amb sardina fumada, oli de pinyons i tomàquets

13,00 €

Ceviche de corvina estilo Agust

Ceviche de corbina estil Agust

14,00 €

Canelón de aguacate relleno de gamba roja

Caneló d'alvocat farcit de gamba vermella

16,00 €



Vieiras con cremoso de apio, nabo, fruta de la pasión y aceite de trufa

Vieires amb cremós d'api, nap, fruita de la passió i oli de tòfona

18,00 €



Carpaccio de lomo de buey

Carpaccio de llom de bou

15,00 €



CARNES | CARNS

Pollo de payés a la catalana con frutos secos

Pollastre de pagès a la catalana amb fruits secs

16,00 €

Cochinillo confitado y crujiente con compota de manzana al cardamomo

Garri confitat i cruixent amb compota de poma al cardamom

22,00 €



Cordero lechal a baja temperatura con alubias ganxet

Xai de llet a baixa temperatura amb mongetes ganxet

18,00 €

Solomillo de buey con gratén de patata

Filet de bou amb gratin de patata

25,00 € - 200g

Extra foie gras 5,00 €



PESCADOS | PEIXOS

Corbina a la plancha con cremoso de calabaza y sus pipas, aceite de eneldo

Corbina a la planxa amb cremós de carbassa i les seves pipes, oli d'anet

18,00 €



Pulpo roquero a la brasa con espuma de patata

Pop roquer a la brasa amb escuma de patata

20,00 €



VEGETARIANO | VEGETARIÀ

Risotto de setas de temporada con escamorça ahumada

Risotto de bolets de temporada amb escamorça fumada

15,00 €



POSTRES | POSTRES

El cactus | El cactus

10,00 €

Cheesecake Agust | Cheesecake Agust

7,00 €

Crema de maracuyá, granizado de menta y
espuma de coco

Crema de maracuià, granissat de menta i escuma
de coco

7,00 €



Mil hojas con crema pastelera y frutos rojos

Mil fulles amb crema pastissera i fruits vermells

7,00 €

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

8,00 €

Trio de sorbetes

Trio de sorbets

7,00 €



ACOMPAÑANTES | ACOMPANYANTS

Patatas fritas caseras

Patates fregides casolanes

3,50 €



Verduras salteadas

Verdures saltejades

4,00 €



Pan de coca con tomate

Pa de coca amb tomàquet

2,90 €



Cesta de pan

Cistella de pa

1,50 €

BEBIDAS
BEGUDES

AGUST

G A S T R O B A R

Para disfrutar de una coctelería fina y de pasión, hacemos los preparados en casa y los combinamos con licores premium.

Per a gaudir d'una cocteleria fina i de passió, els preparats els fem a casa i els convidem amb licors Premium.

ESPAÑOL | CATALÀ

CÓCTELES

CÒCTELS

10,00 €

FRESCO
CITRICO

AMÉLIE

FRESC
CITRIC

Licor de flor de sauco, albahaca, lima, naranja, ginger beer.
Licor de flor de saüc, alfàbrega, llima, taronja, ginger beer.

GOLOSO
PERFUMADO

SPICY ORCHARD

LLAMINER
PEFUMAT

Vodka-azafran, pera, miel-jengibre, limon.
Vodka-safrà, pera, mel-gingebre, calvados, llimona.

REFRESCANTE
AMARGO LIGERO

AGUST CELEBRATION

REFRESCANT
AMARG LLEUGER

Ginebra, romero, Campari, limón, cava.
Ginebra, romaní, Campari, llimona, cava.

GOLOSO
UNTUOSO

AGUST DE BOURBON

LLAMINER
UNTUÓS

Bourbon, mango, limón, bitter de chocolate, vainilla.
Bourbon, mànec, llimona, bitter de xocolata, vainilla

AFRUTADO
TROPICAL

SALTED TIKKI

AFRUITAT
TROPICAL

Ron añejo, maracujá, lima, piña, caramel salado.
Ron anyec, maracujà, llima, pinya, caramel salat.

EL MOJITO AGUST

Ron añejo, menta, lima, arándanos, frambuesas.
Ron anyec, menta, llima, nabiu de grua, gerd.

CÍTRICO
PICANTE

PISCO AGUST

CITRIC
PICANT

Pisco, lima, miel, chile.
Pisco, llima, mel, xile.

SIN ALCOHOL

SENSE ALCOHOL

7,00 €

“EA” & THE FLOWERS

Sirope de flores, frambuesa, arándanos rojos, soda
Xarop de flors, gerd, nabiu de grua, soda.

CLÁSICOS CLÀSSICS

9,00 €

French 75, Amaretto Sour, Dark
and Stormy, Last Word, y mucho
más...

French 75, Amaretto Sour, Dark
and Stormy, Last Word, i molt
més...

SANGRÍA SANGRÍA

7,00 €

Vino tinto, licores, canela, jengibre,
limón, naranja, frutas, jarabes de
flores y gaseosa
Puede contener trazas de nueces, huevos y
otros alérgenos. Pregunte si tienes dudas

Vi negre, licors, canyella, gingebre,
llimona, taronja, fruites, xarops de
flors i gaseosa
Pot contenir traces de nous, ous i altres
al·lèrgens. Pregunti si té dubtes.

AGUA Y REFRESCOS AIGUA I REFRESCS

AGUA | AIGUA

50CL 100CL

SOLAN DE CABRAS
sin gas | sense gas

2,30 € 3,30 €

VICHY CATALAN
con gas | amb gas

2,50 € 3,50 €

SOLAN DE CABRAS
con gas | amb gas

2,70 €

REFRESCOS | REFRESCS

2,70 €

Coca cola, coca cola zero, fanta naranja, nestea limon,
schweppes tonic, schweppes limon, schweppes ginger ale, schweppes
ginger beer, schweppes hibiscus

ZUMOS | SUCS

2,70 €

Naranja, pera, arandanos, piña,
melocoton, manzana

Taronja, pera, nabius, pinya,
prèsec, poma

CERVEZA CERVESA

	CAÑA 24CL	COPA 33CL	JARRA 50CL
ALHAMBRA ESPECIAL	2,40 €	3,10 €	4,20 €
FOUNDERS	3,20 €	4,20 €	5,90 €
NOMADA	3,00 €	3,90 €	5,50 €
ALHAMBRA (° SIN ALCOHOL)		2,90 €	
LEFFE, HOEGAARDEN		3,10 €	
BRUTUS		3,50 €	
MAHOU GLUTEN FREE		3,50 €	
NOMADA		4,50 €	
ALHAMBRA 1925 VERDE		3,40 €	

TÉS Y CAFÉS TÉS I CAFÈS

TÉS E INFUSIONES | TÉS I INFUSIONS

2,50 €

Verde, Rooibos, Negro, Manzanilla. | Verd, Rooibos, Negre, Camamilla.

CAFÉS	CAFÈS	
Café expresso	Cafè expresso	1,80 €
Café cortado	Cafè tallat	1,90 €
Café con leche	Cafè amb llet	2,20 €
Capuccino	Capuccino	3,10 €
Latte macchiato	Latte macchiato	3,40 €
Carajillo	Carajillo	3,70 €

LIQUORS LICORS

GINEBRA GINEBRA		COPA 5CL	COMBINADO
HENDRICKS		11,00 €	12,00 €
BOMBAY SAPPHIRE		9,00 €	10,00 €
GIN MARE		9,00 €	10,00 €
TANQUERAY original		8,00 €	9,00 €
SEAGRAMS		8,00 €	9,00 €
G'VINE		11,00 €	12,00 €
MONKEY		12,00 €	13,00 €
VODKA VODKA			
KETEL ONE		11,00 €	12,00 €
ABSOLUT		9,00 €	10,00 €
DE CAÑA DE CANYA			
HAVANA 3		8,00 €	9,00 €
HAVANA 5		9,00 €	10,00 €
HAVANA 7		10,00 €	11,00 €
GOSLING		12,00 €	13,00 €
CACHAÇA YPIOCA		9,00 €	9,00 €
DE ÀGAVE D'ATZAVARA			
EL JIMADOR REPOSADO		9,00 €	10,00 €
EL JIMADOR BLANCO		9,00 €	10,00 €
MEZCAL SAN COSME		13,00 €	14,00 €
DE MANZANA DE POMA			
CALVADOS PERE MAGLOIRE		8,00 €	9,00 €
DE UVA DE RAÏM			
COGNAC REMY MARTIN VSOP		7,00 €	8,00 €
BRANDY MASCARÓ		5,00 €	7,00 €
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES		8,00 €	9,00 €

EL WISKY Y SU FAMILIA EL WISKY I LA SEVA FAMILIA

ESCOCESES | ESCOCESOS

	COPA 5CL	COMBINADO
TALISKER	10,00 €	11,00 €
OBAN	14,00 €	15,00 €
DALWINNIE DISTILLER RESERVE	15,00 €	16,00 €
IRLANDESES IRLANDESOS		
JAMESON	8,00 €	9,00 €
AMERICANOS AMERICANS		
WOODFORD KENTUCKY STRAIGHT RYE	12,00 €	13,00 €
MAKER'S MARK	9,00 €	10,00 €
JAPONESES JAPONESOS		
YAMAZAKI DISTILLER RESERVE	16,00 €	17,00 €

VINOS BLANCOS VINS BLANCS

CATALANES | CATALANS

Aurum D.O. Pla de Bages

SAUVIGNON BLANC

18,00 €

COPA : 4,00 €

Primicia Garnatxa Barrica D.O. Terra Alta

GARNACHA BLANCA

18,00 €

COPA : 4,00 €

Vine D.O. Terra Alta

MACABEU / GARNATXA BLANCA

28,00 €

Vilaran D.O. Penedés

XAREL·LO CASTANYES

37,00 €

NACIONALES | NACIONALS

Viñas del Vero Chardonnay Collection D.O. Somontano

100% CHARDONNAY

19,00 €

COPA : 4,50 €

Pagos de Valcerracín D.O. Rueda

VERDEJO

19,00 €

COPA : 4,50 €

Lusco D.O. Rias Baixas

ALBARIÑO

27,00 €

VINOS DULCES VINS DOLÇOS

Pedro Ximenez D.O. Condado Huelva

COPA : 4,50 €

VINOS TINTOS VI NEGRE

CATALANES | CATALANS

Finca La Perdiu D.O. Costers del Segre

CABERNET SAUVIGNON / MERLOT

21,00 €

COPA : 4,75 €

Dosterras Vermell D.O. Montsant 24 meses

GARNACHA TINTA

27,00 €

Naturalis Crianza D.O. Terra Alta

GARNACHA TINTA / MERLOT

29,00 €

NACIONALES | NACIONALS

Pagos de Valcerracín 10 meses D.O. Ribera del Duero

TEMPRANILLO

22,00 €

COPA : 5,00 €

Excellens Cuvée Especial D.O.C. Rioja

TEMPRANILLO

24,00 €

COPA : 5,50 €

Finca Moncloa

TIERRA DE CÁDIZ

35,00 €

Finca La Capilla D.O. Ribera del Duero

TEMPRANILLO

42,00 €

Gaudium D.O.C. Rioja

TEMPRANILLO

95,00 €

INTERNACIONALES | INTERNACIONALS

Château Bel Evêque

D.O.C. CORBIÈRES ROUGE ELEBADO BARRIL DE ROBLE

36,00 €

VINOS ROSADOS VINS ROSATS

Excellens Rosé D.O. Rioja

TEMPRANILLO

17,00 €
COPA : 3,75 €

CAVAS & CHAMPAGNE CAVAS & CHAMPAGNE

EPUMOSOS | EPUMOSOS

Vilarnau Brut Nature D.O. Penedès

21,00 €
COPA : 4,75 €

Vilarnau Brut Nature Rosé D.O. Penedès

22,00 €

Deutz Champagne

85,00 €