

GASTROBAR AGARÓ

Cocina sous-vide y tradicional

TAPAS, CLÁSICO & vanguardia...

ENSALADILLA DE PULPO CON CAVIAR DE SALMÓN 3,5€



NUESTRA MINI HAMBURGUESA DE RETINTO 3,5€

(Pan mediterráneo, salsa BBQ, cebolla caramelizada, rúcula e Idiazabal.)



GAMBAS AL AJILLO CON HABITAS, HIERBABUENA Y YEMA DE HUEVO 3,5€



ANGULAS AL WOK CON ALIÑO HUACATAY 3,5€

(acompañado de rocoto, mango y huevo en flor.)



LA HUERTA en estado puro...

SALMOREJO CON CRISTAL DE JAMÓN Y TRÍO DE TOMATE 3,5€



**TARTAR DE TOMATE CON AGUACATE Y VERDURAS
A BAJA TEMPERATURA 4,5€**



CESAR “Tradicional” 6€
(Croutons, parmesano, pollo crujiente y bacon)



VERDURITAS DE LA HUERTA “en tempura de garbanzos” 4,5€ - 7€
*(Zanahoria, calabacín, espárrago, berenjena, tirabeque y pimiento del padrón.
Acompañado de salsa agridulce.)*



BRAVAS MORADAS CON ALIOLI DE AJOS NEGROS 4€ - 6€



RACIONES Y PLATOS... de siempre,

JAMÓN IBÉRICO (100g), PAN CRISTAL Y TOMATE 17€



QUESOS DE ESPAÑA D.O. 7€ - 12€

(Mahon, Manchego, Payoyo, Cabrales, confitura de cebolla roja caramelizada, tostas de pan y nueces.)



**CROQUETAS CREMOSAS DE POLLO ASADO
ACOMPAÑADO DE SALSA KIMUCHI 4,5€ - 7€**



FRITURA DE PESCADO DE LA ZONA (según mercado) 4,5€ - 7€



**HUEVOS Y VERDURAS COCINADAS A BAJATEMPERATURA
CON CRISTAL DE JAMÓN SOBRE CREMA DE PATATA 6€**



Y porque no... unos ARROCES,

ARROZ AL CALDERO DE MONTAÑA 7,5€

Pollo de campo, lomo, conejo y confit de pato con un toque frutal.

(Mínimo dos personas)

Precio por persona



ARROZ CON BOGAVANTE 18€

Bogavante fresco y ñora.

(Mínimo dos personas)

Precio por persona



ARROZ NEGRO CON CALAMARES 7,5€

Calamares acompañado de alioli suave.

(Mínimo dos personas)

Precio por persona



SABOR ENTRE PANES

HAMBURGUESA DE RETINTO e IBÉRICO CON MANCHEGO 8€

(Mollete antequerano y panceta Ibérica ahumada, tomate, cebolla morada y salsa BBQ.)



GUA BAO DE CARRILADA IBÉRICA CONFITADA ACOMPAÑADA DE BONIATO CRUJIENTE 7€

(Cebolleta fresca, pepino encurtido, salsa kimchi y virutas de parmesano.)



SHAWARMA DE CORDERO CON GUARNICIÓN DE BATATA CRUJIENTE Y SALSA DE YOGUR 7,5€

(Hecho a baja temperatura en pan de pita.)



TOSTA DE PAYESITA INTEGRAL CON SALMÓN, ALGA Y AGUACATE 7€

(Lo tradicional con toques asiáticos.)



NUESTROS PESCADOS, en tacos o de una pieza,

TATAKI DE ATÚN ACOMPAÑADO DE AJO BLANCO DE COCO 16,5€

(Atún macerado por osmosis)



CORVINA A LA LLAMA CON MANGO, QUÍNOA Y ALGAS 14,5€



PULPO CON CREMA LIGERA DE PATATA AL PIMENTÓN DE LA VERA 9€ - 17€

(Con espuma de remolacha.)



DORADA SOUS VIDE CON SURTIDO DE VERDURAS AL DENTE 12,5€



**SUPREMA DE MERLUZA ASADA CON SALSA CURRY ROJO,
COCO Y ALMEJAS 12,5€**

(Acompañado de un wok de setas y verduras.)



Y NUESTRAS CARNES

RULO DE POLLO DE CORRAL CON REINETA Y WOK DE VERDURAS AL KIMUCHI” 7€

(Sweet & Sour.)



COSTILLA IBÉRICA LACADA CON SOJA, MIEL Y FRUTOS SECOS 14,5€

(Acompañada de cintas encurtidas de zanahoria, calabacín y maíz dulce.)



SOLOMILLO MACALLAN 17,5€

(Solomillo de ternera, aromatizado con whisky y acompañado de verduras y piñones.)



SOLOMILLO IBÉRICO CON CORONA DE TUBÉRCULOS Y MERMELADA DE HONGOS 15,5€



LO MEJOR para el final...

Transformando el azúcar.

PERAS AL MOSCALTEL SOBRE BIZCOCHO BORRACHO DE CHOCOLATE 4,5€



SORBETE DE MANDARINA ACOMPAÑADO DE FRUTA OSMOTIZADA CON UN TOQUE FLORAL 4,5€

(Granny Smith, Tanqueray e Hibiscus.)



TARTA DE ZANAHORIA CON NUECES Y CANELA 4,5€



CHEESECAKE DE CAMELO Y CHOCOLATE 4,5€

(Con trocitos de caramelo y chocolate.)



CHOCOLATE GUANAJA, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA 4,5€

(Mousse de chocolate guanaja 70% con núcleo de vainilla y fondo de crujiente de macadamia.)



-  **PESCADOS BLANCOS Y ROJOS**
-  **CRUSTÁCEOS, MARISCOS**
-  **APIO**
-  **MOSTAZA**
-  **HUEVOS**
-  **SEMILLAS DE SÉSAMO**
-  **CEREALES CON GLUTEN O TRIGO**
-  **MOLUSCOS, CARACOLES**
-  **CACAHUETES**
-  **ALTRAMUCES**
-  **FRUTOS SECOS**
-  **LACTEOS**
-  **SULFITOS**
-  **SOJA**

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido.

Este Establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la Prevención de la Parasitosis por Anisakis.

NUESTROS VINOS

TINTOS

D.O RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro Crianza (Tempranillo) Botella 39€
Finca Resalso Crianza (Tempranillo) Botella 24€
Buenos Días 2011 Roble (Tempranillo) Copa 3€ Botella 17€

D.O RIOJA

Cuné Crianza (Tempranillo, Garnacha y Mazuelo) Botella 24€
Marques de Arienzo Crianza (Tempranillo y Graciano) Copa 3€ Botella 16€
Beronia Crianza (Tempranillo, Garnacha y Mazuelo) Botella 17€
Marques de Murrieta Reserva (Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha) Botella 39€

D.O. IGPCÁDIZ

Quadis Crianza
(Merlot, Petit verdot, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Tempranillo y Syrah) Botella 17€

D.O VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Barbazul Roble (Merlot, Syrah, Tintilla de Rota y Cabernet Sauvignon) Botella 17€

D.O RIBERA GUADIA

Habla del Silencio Crianza (Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon) Botella 22€



BLANCOS

D.O VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Castillo de San Diego Barbadillo (Palomino, fina) Copa 3€ Botella 14,5€
Maestrante Barbadillo Semi-Dulce (Palomino, fina) Botella 14,5€

D.O. IGPCÁDIZ

Barbadillo Vi Cool Frizzante (Moscatel) Botella 15€

D.O RUEDA

Ramon de Bilbao (Verdejo) Botella 17,5€
Orofiel (Verdejo) Copa 3€ Botella 11€

D.O. CONDADO DE HUELVA

Aguadulce de Villalúa Semi-Dulce (Zalema, Moscatel, Listán y Pedro Ximenez) Copa 3€ Botella 13,5€

D.O. ALBARIÑO (RIAS BAIXAS)

Pazo Barrantes (Albariño) Botella 31,5€

ROSADOS

D.O.CASTILLA Y LEÓN

Peñascal (Tempranillo y Garnacha) Copa 3€ Botella 12€

D.O.Ca.RIOJA

Marques de Riscal (Garnacha, Garnacha Blanca, Malvasía y Viura) Botella 15€

D.O DOURO

Mateus Rose (Baga, Rufete, Tinta Barroca y Touriga Franca) Botella 14€

D.O.LAMBRUSCO DELL'EMILIA

Crestissimo Frizzante Rosato (Salamino, Ancellotta, Marani y Maestri) Botella 10€



BEBIDAS GASTROBAR

AGUAS

Agua 1 L	2€
Agua 0,50 CL	1,5€
Agua con gas	2€

CERVEZAS

Heineken caña	1,5€
Heineken copa	1,8€
Heineken 1/3	2€
Cruzcampo 1/3	2€
Cruzcampo 1/3/3 0,0	2€
Cruzcampo 1/3/3 Gran Reserva	3€
Cruzcampo 1/3/3 Sin gluten	2,5€
Radler 1/3	2,5€
Paulaner	4,5€
Coronita	4€

REFRESCOS

Coca-cola, Fanta, etc.	2€
Aquiarius, Nestea	2,5€

APERITIVOS

Martinis	3,5€
Campari	6€
Aperol	6€
Ricard	5€
Pernod	5€

GENEROSOS

Manzanilla	2,2€
Fino	2,5€
Oloroso	2,5€
Cream	2,5€
Solera 1847	2,5€
Palo Cortao	3€
Moscatel Especial	2,5€
Moscatel Dorado	2,5€
Moscatel de Pasas	2,5€
Amontillado	2,5€
Pedro Ximenez	2,5€

CAVAS Y CHAMPAGNES

Copa Cava	3€
Benjamin	6€
Pata Negra	15€
Freixenet Cordon Negro	20€
Juve Capms	30€
Moet Chandon	60€

COMBINADOS VODKA

Absolut	6€
Smirnoff	6€
Eristoff	6€
Eristoff Black	6€
Vox	6,5€

COMBINADOS RON

Brugal Añejo	6€
Bacardi Carta Blanca	6€
Cacique	6€
Capitán Morgan	6€
Legendario Elixir	6€
Barceló Añejo	6€
Conde de Cuba	6€
Pampero Especial	6€
Cacique 500	7€
Matusalem 10	8€
Matusalem 7 años	8€
Havana 7 Años	8€
Pampero Aniversario	8€
Barcelo Imperial	10€



AGARÓ

GIN TONICS

Rives Dry	5,5€
Larios Dry	5,5€
Gordons	6€
Beefeater	6€
Beefeater 24	8€
Citadelle	9€
Martin Miller	8€
Brockmans	9,5€
Bulldog	8€
London No 1	10€
London No 3	9€
G´ Vine	11,5€
Hendrick´s	9,5€
Exótica 1890	8€
Plymouth	12€
Rives Especial	8€
Rives 1880	8€
Tanqueray Ten	8€
Tanqueray	6€
Bombay Sapphire	7,5€
Bombay Dry	6€
Larios 12	6€
Larios Rose	6€
Rives Pink	6€
Seagrams	6€
Puerto de Indias	6€
(Strawberry, Classic, Black, Guadalquivir)	

BRANDYS Y COÑAC

Magno	4,5€
Veterano	4,5€
Carlos I	10€
Duque de Alba	10€
Cardenal Mendoza	10€
Hennessy V.S	10€

CAFÉ E INFUSIONES

Café sólo, cortado, etc.	1,5€
Café con Leche	1,5€
Café Americano	1,5€
Café Bombón	2€
Cappuccino	2€
Café Irlandés	6€
Carajillo	2,5€
Cacao	1,5€
Chocolate	2€
Té, poleo, manzanilla, etc.	1,5€

COMBINADOS

WHISKY

Ballantine´s	6€
Dyc 8 Años	6€
J&B	6€
White Label	6€
100 Pippers	6€
Passport Scotch	6€
Cutty Sark	6€
Jameson	6€
Famous Grouse	6€
Johnnie Walker Red	6€
Johnnie Walker Black	8€
Jim Beam	6€
Four Roses	6€
Jack Daniel´s	6,5€
Chivas 12 Años	8€
Cardhú	8€
Ballantine´s 12 Años	9€
J&B Reserva 15 Años	10€
Glenfiddich	12€
Macallan	10€

LICORES

Frangelico	5€
Pacharan	4€
Licor 43	5€
Baileys	5€
Tequila J.Cuervo	5€
Sambuca	5€
Amaretto	5€
Miura	4€
Jagermeister	5€
Licor de Hierbas	4€
Vodka Caramelo	4€
Licores de Fruta C/S alcohol	4€
Licor de Crema	4€
Aguardiente de Orujo	4€
Malibú	5€
Southern Comfort	4€

TARTAS VARIADAS 4,5€

**Servicio de botella en mesa 2€ por copa. Solicitar al camarero/a.



COCTELERÍA GASTRO

Margarita

(Tequila, Triple Seco, Zumo de Limón, Azúcar) 7€

Sherry Chipi

(Moscatel, Fino, Angostura, Ginger Ale, Hierbabuena, Azúcar) 6€

Spritz

(Aperol o Campari, Cava, Sprite) 6 €

Gin Fizz

(Ginebra, Zumo de Limón, Sprite, Leche, Azúcar) 6€

Flor de Verano

(Flor de Sauco, Cava, Hierbabuena) 6€

Tequila Sunrise

(Tequila, Zumo de Naranja, Granadina) 6€

Sangría

(Brandy, Triple Seco, Vino Tinto, Zumo limón, Fanta Naranja) 6€

Bloody Mary

(Vodka, Zumo de Tomate, Tabasco, Perrin's, Sal, Pimienta) 6,5€

Piña Colada

(Ron Blanco, Piña, Batida de Coco, Azúcar) 7,5€



Daiquiri Fruta de la Pasión Frozen

(Ron Blanco, Zumo de Limón, Fruta de la Pasión) 6,5€

Mojito

(Ron Blanco, Lima, Hierbabuena, Sprite, Azúcar) 6,5€

Mojito Criollo Fresa

(Ron Blanco, Lima, Fresa, Hierbabuena, Sprite, Angostura, Azúcar) 6,5€

Caipiriña

(Cachaza, Lima, Azúcar Moreno) 6,5€

Caipirissima

(Ron Miel, Lima, Azúcar Moreno) 6,5€

SIN ALCOHOL

San Francisco

(Zumo de Piña, Zumo de Melocotón, Zumo de Naranja, Granadina) 6€

Mojito

(Ron sin alcohol, Lima, Hierbabuena, Sprite, Azúcar) 6€

Piña Colada

(Ron sin alcohol, Piña, Leche de Coco, Nata, Azúcar) 6€

