

GASTROBAR

AGARÓ

Cocina

tradición+ innovación

Fusión



Para empezar...

ENSALADILLA DE PULPO CON CAVIAR DE SALMÓN 3,5



SALMOREJO CON CRISTAL DE JAMÓN Y TRIO DE TOMATE 3,5



ANGULAS ACARICIADAS AL WOK CON ALIÑO HUACATAY 3,5

(Con aliñado de huacatay, rocoto y mango acompañado de huevo flor.)



VERDURITAS DE LA HUERTA “en tempura de garbanzos” 5

(Zanahoria, calabacín, espárrago, berenjena, tirabeque y pimiento del padrón.

Acompañado de salsa agridulce.)



BRAVAS MORADAS CON ALIOLI DE AJOS NEGROS 5



RISONI DE LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE MANGO 8



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



QUESOS DE ESPAÑA D.O. 9

(Con confitura de cebolla roja caramelizada, tostas de pan y nueces.)



CROQUETAS CREMOSAS DE POLLO ASADO ACOMPAÑADO DE SALSA KIMUCHI 6



HUEVOS CON FLOR DE ALCACHOFA A BAJA TEMPERATURA CON JAMÓN IBÉRICO SOBRE CREMA DE PATATA 8



Ensaladas

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



ENSALADA TEMPLADA DE VERDURAS AL VAPOR Y PAPAYA 7.5



CESAR "Tradicional" 7



ENSALADA CON HIGOS Y QUESO GORGONZOLA 8



CEVICHE DE CORVINA 6,5



Sabor entre panes

NUESTRA MINI HAMBURGUESA DE RETINTO 4

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



HAMBURGUESA DE RETINTO e IBÉRICO CON MANCHEGO 10

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



GUA BAO DE CARRILLADA IBÉRICA CONFITADA 8

(acompañada de boniato crujiente cebolleta fresca, pepino encurtido, salsa kimchi y virutas de parmesano)



SHAWARMA DE CORDERO GUARNECIDO CON BATATA CRUJIENTE 7,5

(acompañada de salsa de yogurt, ensalada y cítrico)



Sabor entre panes

**TOSTA DE ANCHOA Y SARDINA AHUMADA
SOBRE ALBORONÍA 6**



**TACOS DE COCHINITA PIBIL ACOMPAÑADOS
DE TOSTONES 7,5**



Y porque no... unos ARROCES

**ARROZ MELOSO
DE ALMEJAS Y LANGOSTINOS 10**

(Mínimo dos personas)

Precio por persona



ARROZ MELOS CON BOGAVANTE 20

(Mínimo dos personas)

Precio por persona



ARROZ NEGRO DE CALAMARES CON ALIOLI 9

(Mínimo dos personas)

Precio por persona



De la tierra...

RULO DE POLLO DE CORRAL CON REINETA Y WOK DE VERDURAS AL "KIMUCHI" 8

(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 18

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



SOLOMILLO DE CERDO ASADO ACOMPAÑADO DE YUCA FRITA 15,5

(cocinado a baja temperatura protegido con costra de grano.)



De la mar...

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

(Atún macerado por osmosis.)



BACALAO ASADO CON COSTRA DE SÉSAMO, SOBRE PURÉ DE PIMIENTOS ROJOS 14,5

(con gotitas de aceite suave de infusión de chile.)



PULPO A LA BRASA CON PIMENTÓN DE LA VERA 9 – 17

(Acompañado con crema ligera de patata y espuma de remolacha.)



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

(Dorada, juliana de zanahoria, puerro, calabacín, pimienta y brócolis.)



SALMÓN AL HORNO ACOMPAÑADO DE MANZANA 14,5

(aromatizada con aceite de vainilla.)



FRITURA DE PESCADO DE LA ZONA 12,5

(Según mercado.)



Lo mejor para el final...

transformando el azúcar

PERAS AL MOSCALTEL SOBRE BIZCOCHO BORRACHO DE CHOCOLATE 4,5

(Fruta fresca, vino de la tierra y chocolate.)



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

(Tanqueray e Hibiscus.)



LEMON PIE 4,5

(Crema de limón y nata.)



DADOS DE GRANNY SMITH "impregnados" DE MOJITO 4,5

(Acompañados de helado de limón con mango.)



CHEESECAKE DE CARAMELO Y CHOCOLATE 4,5

(Cremoso 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.)



NUESTROS VINOS

TINTOS

D.O RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro Crianza (Tempranillo) Botella 39
Finca Resalso Crianza (Tempranillo) Botella 24
Buenos Dias 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

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	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

GINTONICS

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

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€



Pescados blancos y rojos



Moluscos, caracoles



Crustáceos, mariscos



Cacahuetes



Apio



Altramuces



Mostaza



Frutos secos



Huevos



Lacteos



Semillas de sésamo



Sulfitos



Cereales con gluten o trigo



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.

**Reservas
856 92 0042**