

SERVICIOS GENERALES

¿Necesita un cargador para su móvil, una plancha o simplemente que le despertemos por la mañana?

¿Quiere reservar entradas para un espectáculo, alquilar un coche o bicicleta?

Para todo esto y mucho más por favor contacte con Recepción, estamos las 24h del día a su disposición.

Disponemos también de Consigna para guardar su equipaje.

LLEGADA Y SALIDA DEL HOTEL

Check-in: 14:00h

Check out: 12:00h

Si desea salir más tarde, por favor contacte con Recepción.

Wi-Fi

Alta velocidad de conexión WIFI gratuita disponible en todo el hotel. Para poder usarlo, conéctese a la red "HOTEL AGARÓ CHIPIONA" y siga las instrucciones.

Si tiene algún problema o necesita ayuda, en Recepción podemos ayudarle.

CAJA FUERTE GRATUITA

Para poder utilizarla, cierre la puerta de la caja, marque un código secreto de 4 dígitos seguidos de "#".

Para abrirla, tan sólo marque su código secreto.

ATENCIÓN MÉDICA

Marque 956 01 20 07 o 112.

Teléfono COVID 900 40 00 61

PISCINA

Nuestra piscina infinity está situada en la segunda planta. Toallas bajo depósito.

TELEVISIÓN

Cada habitación está equipada con Smart-TV de pantalla plana con una amplia selección de canales.

Use la opción de Screen Mirroring para proyectar su móvil o portátil en la pantalla de la TV.

TELÉFONO

Para llamar a otra habitación simplemente marque el número de habitación.

Para llamadas al exterior marque el número directamente.

Precios (por minuto)

Fijo/móvil	0,75€
nacional:	2,50€
Internacional:	

VALORAMOS SU OPINIÓN

Apreciamos sinceramente si toma unos pocos minutos para compartir su experiencia con nosotros en TripAdvisor o cualquier otro canal.

PROGRAMA DE FIDELIZACIÓN

Hemos puesto en marcha un Programa de Fidelización mediante el cual se obtienen una serie de beneficios al hacer su reserva directamente con nosotros por teléfono o email reservas@hotelagarochipiona.com

Cuanto más reservas realice, mejores ventajas obtendrá.

PROHIBIDO FUMAR

Le informamos que todas nuestras habitaciones son de no fumador.

Los daños materiales y el servicio de limpieza extra producidos por el incumplimiento de esta norma supondrá un cargo de 100€.



PREVENCIÓN COVID-19

Encontrará dispensadores hidroalcólicos en todas las áreas del hotel. Por favor úselo al entrar y salir de cada una de ellas.

Respete la distancia social de seguridad.

Rogamos que todas las consultas, o reservas de restaurante, se hagan desde de su habitación, llamando al 100 o 506.

Respeten los protocolos de cada área (horarios, aforos, distancia social etc.).

No podrá permanecer dentro de su habitación durante la limpieza de esta.

Todos los días la piscina permanecerá cerrada de 15:30 a 16:30 por motivos de prevención y desinfección.

En caso de contagio contacte con recepción desde su habitación (ext. 100).

Teléfono COVID 900 40 00 61

**ES RESPONSABILIDAD DE TODOS,
GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.**



RESTAURACIÓN

RESTAURANTE BUFFET MOSCATEL (Planta Baja)

Desayuno 08:00h - 11:00h

Comida 13:15h - 15:45h

Cena 20:00h - 22:30h

GASTROBAR AGARÓ (Primera Planta)

Abierto de 11:00 a 00:00h

Viernes y Sábado de 11:00 a 02:00h

Horario de cocina:

13:30h - 16:30h

20:30h - 23:30h

****Los horarios pueden sufrir modificaciones.**

Para reservar mesa marque la extensión **506 ó 100**.

¡BIENVENIDO/A!

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

PAELLA DE ALMEJAS Y LANGOSTINOS 10

(Mínimo dos personas)

Precio por persona



ARROZ MELOSO 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 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

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

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

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



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.

**Reservas
856 92 0042**