



Gastrobar Agaró

Para empezar...

ENSALADILLA DE PULPO CON CAVIAR DE SALMÓN

4,00 €



SALMOREJO CORDOBÉS

4,00 €



GAZPACHO DE CEREZAS CON ARENA DE QUESO

5,00 €



CARPACCIO DE LANGOSTINOS CON COMPOTA DE QUESO Y MIEL DE TRUFA

11,00 €



ALCACHOFA FRITA EN TEMPURA ACOMPAÑADO DE MAYONESA KIMCHI

6,00 €



PATATAS BRAVAS MORADAS CON ALIOLI DE AJOS NEGROS

6,50 €



GAMBAS ENVUELTAS EN ALBAHACA Y PASTA FILO

9,00 €



RISONI CON LANGOSTINOS Y VINAGRETA DE MANGO

9,50 €



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, PAN CRISTAL Y TOMATE

20,00 €



SURTIDO DE QUESOS DO

11,00 €



CROQUETAS DE POLLO ASADO

7,00 €



CROQUETAS DE ORTIGUILLAS

8,00 €



HUEVO A LA FLAMENCA AL ESTILO AGARÓ

7,00 €



Ensaladas...

AGUACATE A LA BRASA

7,00 €

Acompañado de pesto de cilantro y pipirrana de queso feta.



TIMBAL DE TOMATE Y AGUACATE CON VIRUTAS DE COCO Y GRANA PADANO

7,00 €



ENSALADA CÉSAR

8,00 €



ENSALADA DE HIGOS Y QUESO GORGONZOLA

9,50 €



CEVICHE DE CORVINA

9,50 €



ENSALADA DE VERDURAS CON VINAGRETA DE MELOCOTÓN

7,50 €



Sabor entre panes...

NUESTRA HAMBURGUESA

5,00 €

Pan mediterráneo, salsa BBQ, cebolla caramelizada, rúcula e Idiazabal. 80gr



HAMBURGUESA DE RETINTO E IBÉRICO CON QUESO MACHEGO

11,50 €

Mollete de Antequera y pancita Ibérica ahuma, tomate, cebolla morada y salsa BBQ. 200gr



GUA BAO DE CARRILLADA IBÉRICA CONFITADA

9,50 €

Con cebolleta fresca, pepino encurtido, toque de salsa kimchi y virutas de parmesano, acompañado de boniato.



SHAWARMA DE CORDERO EN PAN DE PITA

9,00 €

Acompañado de batata crujiente, salsa de yogur, ensalada y cítricos.



TACOS DE SALMÓN TERIYAKI

9,00 €

Taco de trigo, con hoja de shiso y salmón marinado en salsa teriyaki



TACOS DE COCHINITA PIBIL Y TOSTONES

9,00 €



Y porque no.... unos Arroces

ARROZ CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS

12,50 €

(Mínimo dos personas)



ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE

26,00 €

(Mínimo dos personas)



ARROZ NEGRO CON CALAMARES Y ALIOLI

12,00 €

(Mínimo dos personas)



ARROZ CON GALERAS

(Mínimo dos personas)

12,00 €



ARROZ CON CARRILLADA

(Mínimo dos personas)

12,00 €



De la mar...

LOMO DE ATÚN EN OXYGARUM Y SALSA HOLANDESA

16,50 €

Oxygarum: Vinagre de mar, obtenido a partir de la salsa romana garum y el vinagre de Jerez.



BACALAO AL HORNO SOBRE PURE DE PIMIENTOS ROJOS

16,00 €



PULPO A LA BRASA CON PIMENTÓN DE LA VERA SOBRE CREMA DE PATATA LIGERA

18,50 €



LUBINA FRITA ESTILO "THAI"

16,00 €



SALMÓN CONFITADO CON ESCABECHE DE CÍTRICOS Y QUINOA

16,00 €



De la tierra...

POLLO LACADO EN TAMARINDO Y WOK DE VERDURAS

9,00 €

Pollo estilo indonesio, acompañado de wok de verduras con salsa satay.



"ROLLER" DE POLLO CARAMELIZADO Y MANZANA REINETA

9,00 €

Acompañado de wok de verduras al Kimuchi



COSTILLA IBÉRICA CON SOJA, MIEL Y FRUTOS SECOS

14,50 €

Con cintas de zanahoria encurtida, calabacín y maíz dulce



SOLOMILLO MACALLAN

18,00 €

Solomillo de ternera



Lo mejor para el final...

PERAS AL MOSCATEL SOBRE BIZCOCHO BORRACHO DE CHOCOLATE

4,50 €



SORBETE DE MANDARINA ACOMPAÑADO DE FRUTA OSMOTIZADA CON UN TOQUE FLORA

4,50 €



DADOS DE GRANNY SMITH "IMPREGNADOS" EN MOJITO

4,50 €

Y un toque fresco, con helado de limón con mango.



CHEESE CAKE CON TROCITOS DE CARAMELO Y CHOCOLATE

4,50 €



PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

4,50 €



CHOCOLATE EN ESTADO PURO

4,50 €



Nuestros Vinos Tintos

D.O RIBERA DEL DUERO

EMILIO MORO CRIANZA	35,00 €
Tempranillo	
FINCA RESALSO CRIANZA	24,00 €
Tempranillo	
MELIOR 2020	20,00 €
Tempranillo	
CARRAMIMBRE ROBLE 2020	17,00 €
Tempranillo, Cabernet, Sauvignon	

D.O RIOJA

CUNÉ CRIANZA	20,00 €
Tempranillo, Garnacha y Mozuelo	
MARQUES DE ARIENZO CRIANZA	17,00 € 3,00 €
Tempranillo y Graciano	
BERONIA CRIANZA	19,00 €
Tempranillo, Garnacha, Mozuelo	
PACO GARCÍA SEIS 2019	17,00 €
Tempranillo	

D.O IGP CÁDIZ

QUADIS CRIANZA	19,00 €
Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Tempranillo y Syrah	

VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ

BARBAZUL ROBLE	19,00 €
Merlot, Syra, Tintilla de Rota y Cabernet Sauvignon	
CASTILLO DE SANDIEGO	15,00 € 3,00 €
Palomino fina	
MAESTRANTE BARBADILLO SEMI-DULCE	15,00 €
Palomino, fina	

Nuestros Vinos Blancos

VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ

CASTILLO DE SAN DIEGO BARBADILLO	15,00 € 3,00 €
Palomino, fina	

MAESTRANTE BARBADILLO SEMI-DULCE

Palomino, fina

15,00 €

D.O IGP CÁDIZ

BARBADILLO VI COOL FRIZZANTE

Moscatel

15,00 €

D.O RUEDA

RAMÓN BILBAO

Verdejo

17,00 €

MOMO 2021

Verdejo y Viura

17,00 € | 3,00 €

D.O CONDADO DE HUELVA

AGUADULCE DE VILLALÚA SEMI-DULCE

Zalema, Moscatel, Listán y Pedro Ximenez

14,00 € | 3,00 €

ALBARIÑO (RIAS BAIXAS)

LOLO 2020

Albariño

20,00 €

Nuestros Vinos Rosados

D.O CASTILLA Y LEÓN

PEÑASCAL

Tempranillo y Garnacha

14,00 €

D.O Ca. RIOJA

MARQUES DE RISCAL

Garnacha, Garnacha Blanca, Malvasía y Viura

16,00 €

D.O DOURO

MATEUS ROSE

Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca

14,00 €

D.O LAMBRUSCO DELL´EMILIA

LAMBRUSCO CALDIROLA

Lambrusco

12,00 €

BEBIDAS

AGUAS

AGUA 1L	3,00 € /Lt
AGUA 0,5 cl	2,00 €
AGUA CON GAS	2,50 €

CERVEZAS

HEINEKEN COPA	2,00 €
HEINEKEN 1/3	3,00 €
CRUZCAMPO 1/3	2,50 €
CRUZCAMPO 1/3 0,0	2,50 €
CRUZCAMPO GRAN RESERVA 1/3	3,50 €
CRUZCAMPO SIN GLUTEN 1/3	3,00 €
RADLER	2,50 €
PAULANER	4,50 €
CORONITA	3,50 €

REFRESCOS

COCA-COLA, FANTA, etc	2,00 €
AQUARIUS, NESTEA	2,00 €

APERITIVOS

MARTINIS	6,00 €
CAMPARI	6,00 €
APEROL	
RICARD	6,00 €
PERNOD	6,00 €

GENEROSOS

MANZANILLA	2,50 €
FINO	3,00 €
OLOROSO	3,00 €
CREAM	3,00 €
SOLERA 1847	3,00 €
PALO CORTAO	3,50 €
MOSCATEL ESPECIAL	3,00 €
MOSCATEL DORADO	3,00 €
MOSCATEL DE PASAS	3,00 €
MOSCATEL DE PASAS	3,00 €
AMONTILLADO	3,00 €
PEDRO XIMENEZ	3,00 €

CAVAS Y CHAMPAGNES

COPA CAVA	3,50 €
COPA CAVA ROSADO	3,50 €
BENJAMIN	6,00 €
RONDEL ORO	10,00 €
BACH ROSADO	15,00 €
ANNA BLANC DE BLANC	20,00 €
JUVE CAMPS	30,00 €
MOËT CHANDON	60,00 €

VODKA

ABSOLUT	7,00 €
SMIRNOFF	7,00 €
ERISTOFF	7,00 €
ERISTOFF BLACK	7,00 €
VOX	7,50 €
RON	
BRUGAL AÑEJO	7,00 €
BACARDI CARTA BLANCA	7,00 €
CACIQUE	7,00 €
CAPITÁN MORGAN	7,00 €
LEGENDARIO ELIXIR	7,00 €
BARCELÓ AÑEJO	7,00 €
CONDE DE CUBA	7,00 €
PAMPERO ESPECIAL	7,00 €
CACIQUE 500	9,00 €
MATUSALEM 10	9,00 €
MATUSALEM 7 AÑOS	9,00 €
HAVANA 7 AÑOS	9,00 €
PAMPERO ANIVERSARIO	9,00 €
BARCELÓ IMPERIAL	12,00 €
BRANDYS Y COÑAC	
MAGNO	5,00 €
VETERANO	5,00 €

CARLOS I	10,00 €
DUQUE DE ALBA	10,00 €
CARDENAL MENDOZA	10,00 €
HENNESSY V.S	12,00 €
LUIS FELIPE	20,00 €
CAFÉ / INFUSIONES	
CAFÉ SOLO, CORTADO...	2,00 €
CAFÉ BOMBÓN	2,50 €
CAPPUCCINO	2,50 €
CAFÉ IRLANDÉS	6,00 €
CARAJILLO	3,00 €
CACAO	2,00 €
CHOCOLATE	3,00 €
INFUSIONES	2,00 €
COMBINADOS WHISKY	
BALLANTINE'S	7,00 €
DYC 8 AÑOS	7,00 €
J&B	7,00 €
WHITE LABEL	7,00 €
100 PIPPERS	7,00 €
PASSPORT SCOTCH	7,00 €
CUTTY SARK	7,00 €
JAMESON	7,00 €

FAMOUS GROUSE	7,00 €
JOHNNIE WALKER RED	7,00 €
JOHNNIE WALKER BLACK	10,00 €
JIM BEAM	7,00 €
FOUR ROSES	7,00 €
JACK DANIEL`S	9,00 €
CHIVAS 12 AÑOS	10,00 €
CARDHÚ	11,00 €
BALLENTINE`S 12 AÑOS	10,00 €
J&B RESERVA 15 AÑOS	10,00 €
GLENFIDDICH	12,00 €
MACALLAN	15,00 €

Precios en euros con IVA incluido.

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Solicite información a nuestro personal.