



GASTRÓBAR
AGARÓ

El placer de viajar con
los sabores



GASTROBAR
A G A R 

ENTRANTES FRÍOS y CALIENTES

Ensaladilla de pulpo y gambas con caviar de salmón <i>ALÉRGENOS: 1,2,3,4,5,6,9</i>	4 €
Salmorejo de verduras asadas con mojama de atún y nubes de tomate <i>4,14</i>	5 €
Jamón Ibérico de bellota, acompañado de pan cristal y tomate rallado <i>1,9</i>	20 €
Surtido de quesos D.O, acompañado de uvas, pan cristal y mermelada de cebolla roja caramelizada <i>1,3,8</i>	12 €
Carpaccio de langostino con compota de queso de cabra y miel de trufa <i>1,3,6,8</i>	8.5 €
Alcachofa en tempura acompañada de dúo de salsas, capeada y alioli suave <i>1,2,4,5,9</i>	6.5 €
Patatas bravas moradas con alioli suave de ajo negro <i>1,2,9,14</i>	6.5 €
Gambas con albahaca envueltas en pasta brick <i>1,2,4,5,6,9</i>	8 €
Croquetas de pollo asado al estilo Thai <i>1,2,3,4,5,9,11</i>	4 €
Croquetas de corvina acompañadas de salsa yuzu <i>1,2,3,4,5,9,11,14</i>	4.5 €



GASTROBAR
A G A R 

Croquetas de setas sobre tomate caramelizado y parmesano <i>1,2,3,9,11,14</i>	4.5 €
Huevos a la flamenca al estilo Agaró <i>1,2,3</i>	7 €
Mejillones a la marinera con queso de Asturias <i>3,5,9,14</i>	7.5 €
Chipirones rellenos de chistorra, con alioli y cebolla crujiente <i>1,3,5,14</i>	9 €

ENSALADAS

Aguacate ahumado con madera de roble, con pesto de pistacho y pipirrana de queso feta <i>3,8</i>	7.5 €
Ensalada César <i>1,2,3,4,9,11</i>	7.5 €
Ensalada de calabacín con quínoa a la mostaza y salsa holandesa <i>2,3,11</i>	8 €
Ensalada de ahumados con pesto y aceite de albahaca (bacalao, atún y mojama, aderezados con aceite de albahaca) <i>1,2,3,4,9,11,14</i>	9.5 €



GASTROBAR
A G A R 

ENTRE PANES

Nuestra hamburguesa (80 grs) 6.5 €

Pan mediterráneo, salsa BBQ, cebolla caramelizada, rúcula y queso fundido de Idiazábal
1,3,11,12

Hamburguesa de retinto e ibérico (200 grs) 13.5 €

Mollete de Antequera con queso manchego, panceta Ibérica ahumada, tomate, cebolla morada y salsa BBQ
1,2,3,9,11,12

Tacos de carrilada ibérica 7.5 €

(con cebolla y pepino encurtido, toque de salsa kimchi y viruta de parmesano, acompañado de plátano chifles)
1,3,4,5,9,14

Tacos de lubina capeada 8.5€

(Acompañado de col encurtida con salsa de chile guajillo y mostaza antigua)
1,2,4,11,14



ARROCES

Precio por persona. Mínimo 2 personas.

Arroz con almejas y langostinos <i>4,5,6,10</i>	14.5 €
Arroz meloso de bogavante <i>4,5,6,10</i>	28.5 €
Arroz negro con alioli <i>3,4,5,6,10</i>	13.5 €
Arroz de la huerta chipionera <i>10</i>	13.5 €
Arroz de montaña <i>1,2,3,4,6,9,10,11</i>	14.5 €
Arroz con carrillada <i>1,2,3,4,6,9,10,11</i>	13.5 €

DE LA TIERRA

Pollo lacado con tamarindo sobre salsa Satay (pollo estilo indonesio, acompañado de verduras al wok) <i>1,3,7,9,10</i>	8.5 €
Rulo de solomillo ibérico con pesto de pistacho (Acompañado de cintas de zanahoria y crema ligera de patatas) <i>3,8,14</i>	9.5 €
Brochetas de Carrillera Ibérica con salsa de vinos de la tierra <i>3,7,8,9,14</i>	9.5 €
Solomillo de ternera al Macallan (Acompañado de espárragos y patatas moradas) <i>1,3,8</i>	15 €



GASTROBAR

AGAR 

DE LA MAR

- | | |
|---|---------------|
| Lomo de atún marinado en Oxigarum,
con toques de salsa Holandesa de Garum
(Garum: Vinagre de mar obtenido a partir de la salsa romana
garum y el vinagre de Jerez)
<i>1,2,4,9,10,14</i> | 16.5 € |
| Bacalao al horno, sobre puré de pimientos rojos
<i>1,3,4,5,6,9,10</i> | 18 € |
| Pulpo a la brasa con pimentón de La Vera sobre
crema ligera de patatas
<i>3,5,9</i> | 9.5€ / 18.5 € |
| Corvina asada en salsa Shitake
(Acompañado de verduras salteadas y aguacate encurtido)
<i>3,4,9,11,12,14</i> | 13.5 € |
| Lubina rellena de aguacate, gambas y
huevas de salmón <i>1,4,6,9,10,14</i> | 15.5 € |



GASTROBAR
A G A R 

PARA EL FINAL

Peras al moscatel sobre bizcocho borracho de chocolate <i>1,2,3,9,14</i>	5 €
Sorbete de mandarina acompañado de fruta Osmotizada con un toque floral <i>3</i>	5 €
Dados de Granny Smith "Impregnado" en mojito con helado de limón con mango <i>3</i>	5 €
Cheesecake con trocitos de caramelo y chocolate <i>1,2,3,7,8,9</i>	5 €
Royal de maracuyá con espuma de coco y Helado de menta <i>2,3</i>	5 €
Arroz de naranja y AOVE con otros cítricos	5 €

Servicio de pan: 1.5€ por persona

Información de alérgenos:

1: GLUTEN 2: HUEVOS 3: LÁCTEOS 4: PESCADO 5: MOLUSCOS
6: CRUSTÁCEOS 7: CACAHUETES 8: FRUTOS SECOS 9: SOJA
10: APIO 11: MOSTAZA 12: SÉSAMO 13: ALTRAMUZ
14: SULFITOS

Todos los precios incluyen IVA.



CARTA DE VINOS

Generosos

Manzanilla 2,5
Fino 3
Oloroso 3
Cream 3
Solera 1847 3
Palo Cortao 4
Moscatel Especial 3
Moscatel Dorado 3
Moscatel de Pasas 4
Amontillado 3
Pedro Ximénez 3

Tintos

D.O RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro Crianza (Tempranillo) 35
Finca Resalso (Tempranillo) 24
Melior Crianza (Tempranillo) 20
Carramimbre Roble (Tempranillo, Cabernet) 3.5 /18

D.O RIOJA

Cuné Crianza (Tempranillo, Garnacha y Mazuelo) 20
Marqués de Arienzo Crianza (Tempranillo y Graciano) 3.5 /17
Beronia Crianza (Tempranillo, Garnacha y Mazuelo) 19
Marques de Murrieta Reserva 35

D.O VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Barbazul Roble
(Merlot, Syrah, Tintilla de Rota y Cabernet Sauvignon) 19
Barbadillo tinto de Cádiz 19

Rosados

D.O. CASTILLA Y LEÓN

Peñascal (Tempranillo y Garnacha) 14
Emina Rosado 3,5 /15

D.O. Ca. RIOJA

Marqués de Riscal (Garnacha, Garnacha Blanca, Malvasía y Viura) 16

D.O. LAMBRUSCO DELL'EMILIA

Caldirola 3 /12



CARTA DE VINOS

Blancos

D.O VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Barbadillo Blanco de Albariza (Palomino, fina) 3 / 15

Barbadillo Semi-Dulce (Palomino, fina) 3 / 15

Barbadillo Vi Cool Frizzante (Moscatel) 3 / 15

Noa, Noa Frizzante (Moscatel de Chipiona) 3 15

D.O RUEDA

Ramón Bilbao (Verdejo) 18

Momo (Verdejo, Viura) 17

Emina (Verdejo) 3.5 / 15

D.O. CONDADO DE HUELVA

Aguadulce de Villalúa Semi-Dulce
(Zalema, Moscatel, Listán y Pedro Ximénez) 3 / 14,5

D.O. (RIAS BAIXAS)

Lolo (Albariño) 20

Cavas y Champagne's

Copa Cava 3,5

Copa Cava rosado 3,5

Benjamin 6

Rondel oro 12

Bach Rosado 15

Anna Blanc de Blanc 21

Juve Camps 30 Moët Chandon 70