

# 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) 7€ - 12,5€**



**HUEVOS Y VERDURAS COCINADAS A BAJA TEMPERATURA  
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 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 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. IGP CÁDIZ

*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. IGP CÁDIZ

*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

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

## BRANDYS Y CONAC

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

## CAFÉ E INFUSIONES

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

## COMBINADOS

### WHISKY

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

### LICORES

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

## TARTAS VARIADAS 4,5€



# 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€*

