TAPAS

Pan con tomate	3
Patatas Bravas	6,2
Bomba	4,9
Huevos Estrellados con Jamón	10,4
Tortilla de patata y cebolla	6,2
Croquetas de Jamón / Cocido / Bacalao / Setas/ Queso con espinacas	6
Buñuelos de Bacalao	4,9
Morcilla de Burgos	7,9
Champiñones al ajillo	5,5
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	8,95
Pimientos del Padrón	5,5
Choricitos al vino tinto	6,95
Gambas al ajillo	14
Pulpo a la gallega	22
Mejillones al vapor con un toque	9,9
Salmón marinado con mayonesa de eneldo	12
Hummus de Garbanzo con pan de pita	6,95
Anchoas 00	6
Boquerón en aceite	4,9
Tabla de jamón D.O. Guijuelo	19
Tabla de Quesos	18
Tabla de Embutidos Ibéricos	17

ENTRANTES

Ensalada Mixta	12
Ensalada de queso de cabra con peras a la brasa y vinagreta de mostaza	12
Ensalada César	12
Ensalada Nizarra (cogollo, anchoa, atún, tomate, huevo, pimientos, aceituna, cebolla)	14
Parrillada de verduras con salsa romesco	9,9
Burrata con tomates de temporada	10,9
Carpaccio de ternera Black Angus, rúcula y parmesano	12,9
Gnocchi a la salsa de quesos	12
Lasaña a la boloñesa	12,9
Raviolis de calabaza fritos, con pistachos y queso de cabra en salsa de espinacas	15
Callos tradicionales con garbanzos	12

PAELLAS

Paella marinera	18
Paella mar y montaña	19
Paella de verduras con trompetas de la muerte	16
Arroz nergro con all i oli	17

PESCADOS

Lubina con salteado de verduras	16
Salmón con salteado de verduras	17
Lomo de Bacalao con all i oli gratinado	19
Tataki de atún marinado en soja con wakame y mayonesa de wasabi	18

CARNES

Confit de pato sobre puré de manzana y romero	21
Cordero a baja temperatura en su jugo	22
Solomillo ibérico envuelto en bacon	16
Tira de asado con chimichurri	17
Picaña Black Angus Argentina	19,9
Entrecot Origen Galicia	24
Solomillo Black Angus Argentina	29
Chuletón Galicia 1kg	44
Milanesa napolitana Black Angus Argentina	17
Hamburguesa Agüelo	15

TAPAS

Catalan tomato Bread	3
Patatas bravas Agüelo (potatoes with spicy sauces)	6,2
Bomb	4,9
Smashed eggs on potatoes with ham	10,4
Spanish Omelette	6,2
Croquettes de jambon / Cuits / Cod / mushroom/Cheese	6
Cod fritters	4,9
Black pudding from Burgos	7,9
Garlic mushrooms	5,5
Andalusian squids with lime mayonnaise	8,95
Padrón bell Peppers with salt and lime	5,5
Traditional tiny pork sausages with red wine	6,95
Garlicky shrimp scampi	14
Galician Octopus	22
Steamed mussels	9,9
Marinated salmon with dill sauce	12
Chickpea hummus and pita bread	6,95
Anchovies 00	6
Anchovy in oil	4,9
Iberian Ham platter certified Guijuelo	19
Cheese assortment and contrasts	18
Sausage assortment	17

STARTERS

Mixed salad	12
Goat cheese salad with grilled pears and mustard vinaigrette	12
Caesar salad	12
Nicoise salad (lettuce heart, anchovy, tuna, tomato, egg, peppers, olive, onion)	14
Grilled vegetables	9,9
Seasonal tomatoes with burrata cheese	10,9
Black Angus beef carpaccio, arugula and parmesan	12,9
Gnocchi with cheese sauce	12
Lasagne bolognese	12,9
Fried pumpkin, pistachio and goat cheese ravioli with spinach sauce	15
Traditional tripe with chickpeas	12

PAELLA

Paella with seafood	18
Sea and mountain (mixed paella)	19
Vegetables with craterellus cornucopiodes	16
Black rice with alioli	17

FISH

Sea bass fillet with sautéed vegetables	16
Salmon with sautéed vegetables	17
Cod fillet with aioli gratin	19
Tuna tataki marinated in soy, wakame and wasabi mayonnaise	18

MEAT

Duck confit with apple puree and rosemary	21
Lamb cooked at low temperature in its juice	22
Iberian sirloin wrapped in bacon	16
Beef chuck ribs (argentine cut) with chimichurri sauce	17
Top sirloin cap Black Angus Argentine	19,9
Galician cow entrecote	24
Sirloin Black Angus Argentine	29
Galician cow steak 1kg	44
Argentinian italian-style Veal milanese Napolitana	17
Agüelo hamburger. Cheddar, crispy bacon, fried egg and old style mustard	15

TAPAS

Pain à la tomate	3
Patatas bravas Agüelo (pommes de terre avec sauce épicée)	6,2
Bombe	4,9
Oeufs écrasés sur pommes de terre avec jambon	10,4
Omelette espagnole	6,2
Croquettes du jambon / cuites / La morue / champignons/Fromage	6
Beignets de morue	4,9
Boudin noir de Burgos	7,9
Champignons à l'ail	5,5
Calamars à l'andalouse avec mayonnaise de citron vert	8,95
Piments Padrón au sel et citron vert	5,5
Petits chorizos traditionnels au vin rouge	6,95
Scampi à l'ail	14
Poulpe galicien	22
Moules à la vapeur	9,9
Saumon de Norvège mariné avec sauce à l'aneth	12
Houmous de pois chiches et pain pita	6,95
Anchois 00	6
Anchois à l'huile	4,9
Jambon de bellota au gland de chêne, A.O. Guijuelo	19
Assortiment de fromages et contrastes	18
Assortiment de charcuterie artisanale	17

ENTRÉES

Salade mixte	12
Salade de chèvre aux poires grillées et vinaigrette à la moutarde	12
Salade cesar	12
Salade Niçoise (coeur de laitue, anchois, thon, tomate, oeuf, poivrons, olive, oignon)	14
Légumes grillés	9,9
Burrata et tomates de saison	10,9
Carpaccio Black Angus avec roquette et parmesan	12,9
Gnocchis à la sauce au fromage	12
Lasagne bolognese	12,9
Ravioli frits à la courge, pistaches et chèvre avec sauce aux épinards	15
Tripes traditionnelles aux pois chiches	12

PAELLA

Aux fruits de mer	18
Mixte (terre et mer)	19
Légumes avec trompettes de la mort	16
Riz noir avec aïoli	17

POISSON

Filet de bar aux légumes sautés	16
Saumon aux légumes sautés	17
Cod au Gratin with aïoli	19
Tataki de thon mariné au soja, wakamé	18

VIANDES

Confit avec purée de pomme et romarin	21
Agneau cuisson basse température dans son jus	22
Surlonge ibérique enrobée de bacon	16
Asado de tira (plat de côte façon Argentine) avec sauce chimichurri	17
Aiguillete Baronne Black Angus Argentina	19,9
Entrecôte galicienne de vache	24
Aloyau Black Angus Argentina	29
Steak de vache galicien 1kg	44
Escalope de veau milanais à la Napolitaine	17
Hamburger Agüelo. Cheddar, bacon croustillant, oeuf au plat et moutarde à l'ancienne	15

TAPES

Pa amb tomàquet	3
Patates braves Agüelo	6,2
Bomba	4,9
Ous estrellats amb pernil	10,4
Truita de patates i ceba	6,2
Croquetes de pernil / Ceps / d'escudella / Bacallà / formatge amb espinacs	6
Bunyols de bacallà	4,9
Botifarró de Burgos	7,9
Xampinyons a l'all	5,5
Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima	8,95
Pebrots del Padrón amb sal i llima	5,5
Xoricets al vi negre	6,95
Gambes a l'allet	14
Pop a la gallega	22
Musclos al vapor	9,9
Salmó noruec marinat amb salsa d'anet	12
Hummus de sigrons amb pa de pita	6,95
Anxoves 00	6
Seitons en oli	4,9
Pernil de bellota D.O. Guijuelo	19
Taula de formatges i contrastos	18
Assortiment d'embotits	17

ENTRANTS

Amanida mixta de ventresca de tonyina	12
Amanida de formatge de cabra amb peres a la brasa i vinagreta de mostassa	12
Amanida Cèsar	12
Amanida Niçoise (cabdell, anxova, tonyina, tomàquet, ou, pebrots, oliva, ceba)	14
Verdures a la graella	9,9
Burrata amb tomàquets de temporada	10,9
Carpaccio de vedella Black Angus, rúcula i parmesà	12,9
Pasta a la marinera / Con verduritas salteadas	12
Lasanya bolonyesa	12,9
Provoleta amb orenga al forn	15
Cap i pota amb sigrons	12

PAELLA

Paella marinera	18
Paella mar i montanya	19
Paella de verdures amb trompetes de la mort	16
Arròs negre amb all i oli	17

PEIXOS

Llobarro en filets amb saltejat de verdures	16
Salmó amb saltejat de verdures	17
Llom de Bacallà amb all i oli gratinat	19
Tataki de tonyina marinat en soja, wakame i maionesa de wasabi	18

CARNS

Confit d'ànec acompanyat de puré de poma i romaní	21
Xai a baixa temperatura	22
Garrí a baixa temperatura	16
Rostit de tira (tall argentí) amb chimichurri	17
Picanya Black Angus Argentina	19,9
Entrecot de Origen Galicia	24
Filet Black Angus Argentina	29
Mitjana Origen Galicia 1kg	44
Milanesa de vedella a la Napolitana	17
Hamburguesa Agüelo. Cheddar, bacó cruixent, ou fregit i mostassa antiga	15