

APERITIVOS

- OLIVAS ALIÑADAS 2.75€
- Anchoas "00" 8€
- Boquerones 6€
- ALMENDRAS TOSTADAS 3.5€
- PAN GLUTEN FREE 2.5€

- Tabla de queso MANCHEGO 5€
- Tabla de queso AÑEJO 7.5€
- Tabla de Jamón ibérico 60gr 14€
- Tabla de Jamón ibérico 100gr. 22€
- PAN DE COCA CON TOMATE 3.5€

ENTRANTES

- PATATAS BRAVAS 6.20€
- HUEVOS POCHÉ 12€
 - PATATA Y JAMÓN IBÉRICO.
 - CHISTORRA Y PATATA.
 - ALCACHOFA Y TRUFA.
- LA BOMBA 6€
- TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA 10€
- CHAMPIÑONES AL AJILLO 7.50€
- ALITAS DE POLLO ESTILO "AGÜELO" 8€
- ALBÓNDIGAS DEL AGÜELO 8.50€
- PIMIENTOS DEL PADRÓN 6.50€
- ALCACHOFAS 10.50€
 - JAMÓN IBÉRICO
 - CREMA QUESO PARMESANO
- GAMPAS AL AJILLO 14€
- MEJILLONES A LA SIDRA 12€
- CHORICITOS AL VINO TINTO 7.50€
- PULPO A LA GALLEGA 22€
- CALAMARCITOS TIPO PLAYA 12€
 - ESTILO ANDALUZA
 - A LA PLANCHA
- (CON ALI OLI DE AJOS NEGROS)
- CROQUETAS
 - IDIAZABAL 2UDS 6€
 - JAMÓN IBÉRICO 2UDS 6€
 - GAMPA Y TRUFA 2UDS 6€
 - SURTIDO 6UDS 15€

ARROCES

- PAELLA MARINERA 18€
- PAELLA MAR Y MONTAÑA 19€
- ARROZ NEGRO CON SALSA ALI OLI 17€
- PAELLA DE VERDURAS 16€

POSTRES

- CREMA CATALANA 6€
- TIRAMISÚ 7€
- BROWNIE CON HELADO 8€
- COPA HELADO 3€
- POSTRE DEL DÍA S/M€

ENSALADAS & CARPACCIOS

- BURRATA CON RÚCULA, TOMATE CONFITADO Y PESTO 12€
- ENSALADA QUESO DE CABRA 12€
- ENSALADA DE LA HUERTA 10€
- ESPARRAGOS VERDES CON SALSA ROMESCO 7.50€
- CARPACCIO BLACK ANGUS CON RUCULA Y PARMESANO 14.50€
- CARPACCIO DE CALABACIN CON VINAGRETA, ALMENDRAS, TOMATE CONFITADO Y QUESO VEGANO 10.50€
- LASAÑA A LA BOLOÑESA 12.90€
- DUO CREPES DE QUINOA Y REMOLACHA 10€
 - CHAMPIÑONES, TOMATE SECO, RÚCULA Y QUESO VEGANO.
 - RÚCULA QUESO DE CABRA, CALABAZA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.
- ÑOQUIS CON SALSA DE QUESO 12€

CARNES

- COSTILLA DE CERDO GLAZEADA EN SALSA BARBACOA CON PURÉ RUSTICO DE PATATA 17€
- ENTRECOTTE RIB-EYE 300gr. CON PURÉ DE PATATA 24€
- SOLOMILLO BLACK ANGUS CON PURÉ DE BONIATO 250gr. 29€
- CHEESE BURGUER CON CHEDDAR 200gr. 12.50€
- HAMBURGUESA DOBLE. 16€
- PLUMA IBERICA A LA PARRILLA CON PURÉ DE BONIATO. 16€
- * TODAS LAS CARNES SE LES PUEDE AÑADIR EXTRA DE PATATAS 2.50€*

PESCADO Y MARISCO

- LUBINA CON VERDURAS GRILLADAS 16€
- PATA DE PULPO A LA PARRILLA CON PURÉ DE PATATAS 22€
- BACALAO CON ALI OLI GRATINADO Y PURÉ DE BONIATO 19€
- SALMÓN CON VERDURAS GRILLADAS 17€
- TATAKI DE ATÚN CON ALGAS WAKAME Y MAYO DE WASABI 18€

TABLA

MIXTA

TABLA MIXTA

- QUESOS
- EMBUTIDOS
- PAN CON TOMATE
- BOTELLA DE VINO

25

MENÚ

PAELLA

MENÚ PAELLA

- TAPITA PIMIENTOS DEL PADRÓN.
- TAPITA CHAMPIÑONES.

PAELLA A ESCOGER.
+ BEBIDA.

25

MENÚ

EJECUTIVO!

MENÚ EJECUTIVO

- 1 APERITIVO.

1 ENTRANTE A ESCOGER:

- ENSALADA DE QUESO DE CABRA.
- MEJILLONES.
- CALAMARES A LA ANDALUZA.

1 SEGUNDO A ESCOGER:

- LUBINA AL HORNO.
- ENTRECOTTE.

+ POSTRE: CREMA CATALANA.

+ BEBIDA.

35

ESPAÑOL

MENÚ

TAPA

MENÚ TAPA PARA DOS

- QUESO MANCHEGO.
- PAN CON TOMATE.
- PIMIENTOS DEL PADRÓN.
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO.
- CHORICITOS AL VINO TINTO.
- CALAMARES A LA ANDALUZA

+ BEBIDA.

50

MENÚ

INFANTIL!

MENÚ PARA NIÑOS

- CROQUETAS.

+

- LASAÑA A LA BOLOÑESA

O

- HAMBURGUESA

+ BEBIDA.

12,5

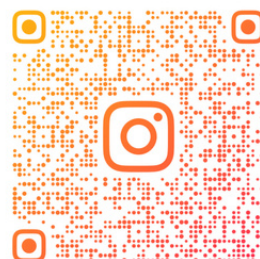
PREGUNTANOS

X NUESTROS MENÚS DE GRUPO

TALLERES DE COCTELERIA

CATAS DE VINO

SALÓN CON CAPACIDAD DE 100 PAX



@AGUELOTABERNA.BARCELONA

APPETIZERS

- **Marinated Olives 2.75€**
- **SAUTEED Anchovies "00" 8€**
- **Anchovies IN VINEGAR 6€**
- **Toasted Almonds 3.50€**
- **Gluten-Free Bread 2.50€**

- **MANCHEGO Cheese Board 5€**
- **AGREED Cheese Board 7.50€**
- **Iberian Ham Board, 60g 14€**
- **Iberian Ham Board, 100g 22€**
- **Coca Bread with Tomato 3.50€**

STARTERS

- **PATATAS BRAVAS €6.20**
- **POACHED EGGS €12**
 - **POTATO AND IBERIAN HAM.**
 - **CHORIZO AND POTATO.**
 - **ARTICHOKE AND TRUFFLE.**
- **LA BOMBA 6€**
- **POTATO AND ONION OMELETTE 10€**
- **GARLIC MUSHROOMS 7.50€**
- **AGÜELO-STYLE CHICKEN WINGS 8€**
- **AGÜELO MEATBALLS 8.50€**
- **PADRÓN PEPPERS 6.50€**
- **ARTICHOKES 10.50€**
 - **IBERIAN HAM**
 - **PARMESAN CHEESE CREAM**
- **GARLIC SHRIMP 14€**
- **MUSSELS IN CIDER 12€**
- **SMALL SAUSAGE IN RED WINE 7.50€**
- **GALICIAN-STYLE OCTOPUS 22€**
- **BEACH-STYLE CALAMARI 12€**
 - **ANDALUSIAN-STYLE**
 - **GRILLED**
(WITH BLACK GARLIC ALIOLI)
- **CROQUETTES**
 - **IDIAZABAL 2 PCS €6**
 - **IBERIAN HAM 2 PCS €6**
 - **SHRIMP AND TRUFFLE 2 PCS €6**
 - **ASSORTED 6 PCS €15**

RICES

- **SEAFOOD PAELLA 18€**
- **SEA AND MOUNTAIN PAELLA 19€**
- **BLACK RICE WITH ALI OLI SAUCE 17€**
- **VEGETABLE PAELLA 16€**

DESSERTS

- **CREME CATALAN 6€**
- **TIRAMISÚ 7€**
- **BROWNIE & ICE CREAM 8€**
- **ICE CREAM CUP 3€**
- **DESERT OF THE DAY S/M€**

CARPACCIOS & SALADS

- **BURRATA WITH ARUGULA, CONFIT TOMATO, AND PESTO 12€**
- **GOAT CHEESE SALAD 12€**
- **GARDEN SALAD 10€**
- **GREEN ASPARAGUS WITH ROMESCO SAUCE 7.50€**
- **BLACK ANGUS CARPACCIO WITH ARUGULA & PARMESAN 14.50€**
- **ZUCCHINI CARPACCIO WITH VINAIGRETTE, ALMONDS, CONFIT TOMATO, AND VEGAN CHEESE 10.50€**
- **LASAGNA BOLOGNESE 12.90€**
- **QUINOA AND BEETROOT CREPE DUO 10€**
 - **MUSHROOMS, SUN-DRIED TOMATOES, ARUGULA, AND VEGAN CHEESE.**
 - **ARUGULA WITH GOAT CHEESE, PUMPKIN, AND CARAMELIZED ONION.**
- **GNOCCHI WITH CHEESE SAUCE 12€**

MEATS

- **GLAZED PORK RIBS IN BBQ SAUCE WITH RUSTIC MASHED POTATOES 17€**
- **RIB-EYE ENTRECOTE 300G WITH MASHED POTATOES 24€**
- **BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK WITH SWEET POTATOES MASH 250G 29€**
- **CHEESE BURGER WITH CHEDDAR 200G 12.50€**
- **DOUBLE BURGER 16€**
- **GRILLED IBERIAN PORK SHOULDER WITH SWEET POTATOES MASH 16€**
- ***ALL MEATS CAN BE SERVED WITH EXTRA POTATOES 2.50€***

FISH & SEAFOOD

- **BAKED SEA BASS WITH GRILLED VEGETABLES 16€**
- **GRILLED OCTOPUS LEG WITH MASHED POTATOES 22€**
- **COD WITH GRATIN AIOLI AND SWEET POTATO PUREE 19€**
- **SALMON WITH GRILLED VEGETABLES 17€**
- **TUNA TATAKI WITH WAKAME SEAWEED AND WASABI MAYO 18€**

MIXED

TABLE

MIXED PLATTER

- CHEESES
- COLD CUTS
- BREAD WITH TOMATO
- BOTTLE OF WINE

25

MENU

PAELLA

PAELLA MENU

- PADRÓN PEPPER TAPAS.
- MUSHROOM TAPAS.

CHOICE OF PAELLA.
+ DRINK.

25

EXECUTIVE

MENU

EXECUTIVE MENU

- 1 APPETIZER.

1 STARTERS OF YOUR CHOICE:

- GOAT CHEESE SALAD.
- MUSSELS.
- ANDALUSIAN-STYLE CALAMARI.

1 SECOND COURSE OF YOUR CHOICE:

- BAKED SEA BASS.
- ENTRECOTTE.

+ DESSERT: CREME CATALAN.

+ DRINK.

35

ENGLISH

MENÚ

TAPA

TAPAS MENU FOR TWO

- MANCHEGO CHEESE.
- BREAD WITH TOMATO.
- PADRÓN PEPPERS.
- IBERIAN HAM CROQUETTES.
- SMALL SAUSAGES IN RED WINE.
- ANDALUSIAN-STYLE CALAMARI

+ DRINK.

50

KID'S

MENU

KIDS' MENU

- CROQUETTES

+

- BOLOGNESE LASAGNA

OR

- HAMBURGER

+ DRINK

12,5

ASK US

ABOUT OUR GROUP MENUS
COCKTAIL WORKSHOPS
WINE TASTINGS
ROOM FOR 100 PEOPLE



@AGUELOTABERNA.BARCELONA

COLLATIONS

- OLIVES ÉGOUTTÉES 2.75 €
- ANCHOIS SAUTÉS « OO » 8 €
- ANCHOIS AU VINAIGRE 6€
- AMANDES GRILLÉES 3.5 €
- PAIN SANS GLUTEN 2.5€

- Plateau de fromages MANCHEGO 5 €
- Plateau de fromages AÑEJO 7.5 €
- Table de Jambon Ibérique 60gr 14€
- Table de Jambon Ibérique 100gr.22€
- Pain Coca à la tomate 3.5 €

ENTRÉES

- POMMES DE TERRE BRAVAS 6.20 €
- ŒUFS POCHÉS 12 €
 - POMME DE TERRE ET JAMBON IBÉRIQUE.
 - CHISTORRA ET POMME DE TERRE.
 - ARTICHAUT ET TRUFFE.
- LA BOMBE 6€
- OMELETTE POMMES DE TERRE ET OIGNONS 10 €
- CHAMPIGNONS AIL 7.50 €
- AILES DE POULET STYLE « AGÜELO » 8 €
- BOULETTES DE VIANDE AGÜELO 8.50 €
- PIMENTS PADRON 6.50 €
- ARTICHAUTS 10.50 €
 - JAMBON IBÉRIQUE
 - FROMAGE À LA CRÈME PARMESAN
- CREVETTES À L'AIL 14 €
- MOULES AU CIDER 12€
- SAUCISSES AU VIN ROUGE 7.50 €
- POULPE GALICIEN 22 €
- Calmars TYPE PLAGE 12 €
 - STYLE ANDALOUS
 - GRILLÉ
- (AVEC AIL NOIR ALI OLI)
- CROQUETTES
 - IDIAZABAL 2UDS 6 €
 - JAMBON IBÉRIQUE 2PCS 6 €
 - 2UDS CREVETTES ET TRUFFES 6 €
 - ASSORTIMENT 6UDS 15€

RIZ

- PAELLA MARINERA 18€
- PAELLA MER ET MONTAGNE 19 €
- RIZ NOIR À LA SAUCE ALI OLI 17 €
- PAELLA AUX LÉGUMES 16 €

DESSERTS

- CRÈME CATALAN 6 €
- TIRAMISÚ 7 €
- BROWNIE AVEC GLACE 8€
- COUPE GLACÉE 3 €
- DESSERT DU JOUR S/M€

SALADES ET CARPACCIO

- BURRATA À LA ROGUILLE. TOMATE CONFITÉE ET PESTO 12 €
- SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE 12 €
- SALADE DU JARDIN 10€
- ASPERGES VERTES À LA SAUCE ROMESCO 7.50 €
- CARPACCIO BLACK ANGUS À LA ROCULE ET PARMESAN 14.50 €
- Carpaccio de courgettes vinaigrette, amandes, tomate CANDI ET FROMAGE VEGAN 10.50 €
- LASAGNE BOLOGNAISE 12.90 €
- DUO DE CRÊPES QUINOA ET Betterave 10 €
- CHAMPIGNONS. TOMATE SÉCHÉE. ROQUETTE ET FROMAGE VÉGAN.
- FROMAGE DE CHÈVRE ARGULA. CITROUILLE ET OIGNON CARAMÉLISÉ.
- GNOCCHIS À LA SAUCE AU FROMAGE 12 €

VIANDÉS

- CÔTE DE PORC GLACÉE À LA BBQ AVEC PURÉE POMMES DE TERRE 17 €
- ENTRECÔTE DE CÔTES-VEILLES 300gr. AVEC PURÉE DE POMMES 24 €
- SINGLET BLACK ANGUS AVEC PURÉE DOUCE 250gr. 29 €
- BURGER AU FROMAGE AU CHEDDAR 200gr. 12.50 €
- DOUBLE BURGER. 16 €
- PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉE AVEC PURÉE DOUCE. 16 €
- * TOUTES LES VIANDES PEUVENT ÊTRE AJOUTÉES POMMES DE TERRE SUPPLÉMENTAIRES 2.50 €*

POISSONS

- BAR AUX LÉGUMES GRILLÉS 16 €
- CUISSE DE POULPE GRILLÉE AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE 22 €
- MORUE AVEC ALI OLI GRAINÉ ET PURÉE DOUCE 19 €
- SAUMON AUX LÉGUMES GRILLÉS 17 €
- TATAKI DE THON AUX ALGUES WAKAME ET WASABI MAI 18€

TABLE

MIXTE

TABLE MIXTE

- FROMAGES
- SAUCISSES
- PAIN À LA TOMATE
- BOUTEILLE DE VIN

25

CARTE

PAELLA

CARTE PAELLA

- COUVERTURE EN POIVRIER DE PADRON.
- CHAPEAU DE CHAMPIGNON.

PAELLA AU CHOIX.

25

+ BOIRE.

MENU

EXECUTIF!

MENU EXÉCUTIF

- 1 APÉRITIF.
- 1 ENTRÉES AU CHOIX :
 - SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE.
 - MOULES.
 - CALMAR ANDALOUS.

1 DEUXIÈME À CHOISIR :

- BAR AU FOUR.
- ENTRECÔTE.

+ DESSERTS: CRÈME CATALANE.

+ BOIRE.

35

FRANÇAIS

MENÚ

TAPA

MENU TAPA POUR DEUX

- FROMAGE MANCHEGO.
- PAIN À LA TOMATE.
- PIMENTS PADRON.
- CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE.
- SAUCISSES AU VIN ROUGE.
- CALMAR ANDALOUS

50

+ BOIRE.

MENU POUR

ENFANTS!

MENU POUR ENFANTS

- CROQUETTES.

+

- LASAGNE BOLOGNAISE

SOIT

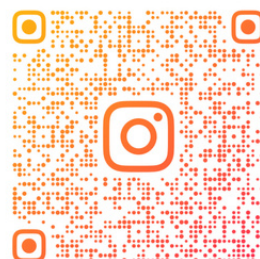
- HAMBURGER

12,5

+BOIRE.

DEMANDEZ-NOUS

X NOS MENUS GROUPES
ATELIERS COCKTAILS
DÉGUSTATION DE VINS
CHAMBRE D'UNE CAPACITÉ DE 100 PAX



@AGUELOTABERNA.BARCELONA