

H O T E L **Agir**

EL CHEF LE RECOMIENDA

-3 Ostras + Copa Cava	5,00 €
-Ensaladilla Rusa	3,00 €
-Píncho Tortilla	1,50 €
-Pínchos del Chef	1,50 €

GASTROBAR

-Esalada de tomate, pimiento del piquillo, ventresca de atun y reducción de balsámico. <i>Salad of Tomato, red peppers, tuna belly an balsamic cream</i>	8,50 €
-Queso de cabra a la plancha, mermelada de tomate y nueces. <i>Grilled goat cheese, tomato jam and nuts</i>	6,50 €
-Papas arrugas con rucula fresca, foie y parmesano al Pedro Ximenez. <i>Wrinkled nuts with fresh arugul, liver an parmesan in sweet winw sauce.</i>	11,50 €
-Salazones de la tierra, con caviar de berenjena y crema de alioli. <i>Smoked ham with eggplant caviar an aioli cream.</i>	9,50 €
-Alcachofas con huevo trufado y crujiente de jamon iberico. <i>Artichokes with egg and crispy ham.</i>	8,50 €
-Huevos rotos con morcilla, pasas y pimientos del piquillo. <i>Scrambled eggs with sausage, raisins an red peppers.</i>	6,60 €
-Sashimi de salmón, con ensalada de algas, aceite de sesamo y mayonesa de wasabi. <i>Salmon sashimi, seaweed salad, sesame oil and wasabi mayonnaise.</i>	8,50 €
-Croquetas caseras con crema de queso lichis. <i>Homemade croquettes of mushrooms with cheese cream an lychees.</i>	5,50 €
-Solomillo de cerdo, salteado con ajos tiernos en salsa española con reducción de vino tinto. <i>Pork tenderloin, sautéed with garlic in Spanish red winw sauce.</i>	11,50 €

POSTRES

-Sorbete de Piña con hierbabuena y crema de yogurt. <i>Pineapple sorbet with mint and yougurt cream.</i>	3,50 €
-Coulant de Chocolate con Helado de Pistacho. <i>Coulant of chocolate with pistachio ice cream.</i>	5,50 €
-Naranja preparada, cubierta de helado Blue Ice. <i>Orange covered with blue ice cream</i>	3,50 €

