

Els tastets de l'Àgora:

Patates braves

Croquetes

Cargols

Edamame

“Nachos amb guacamole”

Xips de verdures

Taula d'embotits

Taula de formatges

Provolone amb tomàquet sec

Pernil Ibèric

Aletes de pollastre

Costelles de conill amb salsa tàrtara

Finguers de pollastre

Bloc de foie

Pop a la gallega

Bacallà confitat amb confitura de tomàquet

Musclos al vapor amb pesto

Torrades amb anxoves

Seitons marinats

Llagostins amb tempura

Cuixes de granotes

Cap i pota

Coca del mossèn

TAMBÉ PER EMPORTAR

Carta Estiu-Primavera

Capritx:

Crema de temporada

Carpacció de gambes amb vinagreta de cítrics

Carpacció de vedella amb parmesà i infusió de castanyes de Viladrau

Raviolis cruixents de pera i gorgonzola amb salsa de nous

Assortit de canelons cruixents

Amanida de favetes amb pernil d'ànec, fruits secs i oli de menta

“Noodles” saltejats amb verdures, gambes i soja

Verd de l'Àgora (Catalana, Verda, Caprese...)

Desig:

Llagostins amb salsa de curry

Bacallà gratinat amb all i oli de sobrassada

Vieires amb ceba confitada i pernil cruixent

Pollastre farcit amb dàtils i bacon

Confit d'ànec amb salsa de ratafia.

El Caliu de l'Àgora:

Entrecot de vedella de Girona 300 gr

Filet de vedella

Xai a la brasa

Peus de porc a la brasa

Secret de porc ibèric

Magret d'ànec a la brasa

Botifarra/Botifarra de castanyes

Món dolç:

Pa de pessic amb fondí de xocolata amb llet i xocolata blanca

Coulant de xocolata amb gelat de xocolata blanca

Tarta tatin amb gelat de canyella

Carpacció de pinya amb gelat de praliné d'avellanes

Crema Catalana

Flam de la casa

Sopa de maduixa

Pa Bao farcit amb crema i fruites vermelles (10 min)

Tiramisú

Assortit de gelats

Trufes gelades

Àgora Restaurant

Les nostres pizzes

Margarita

Formatge de cabra

Pollastre al forn de llenya

Dàtils i bacon

Hawaiana

Botifarra amb rovellons

Poma amb foie

Escalivada

Vegetal

Barbacoa

Formatge brie amb pernil salat

Tonyina

Pizza de temporada

TAMBÉ PER EMPORTAR