

AGUST

B U R G E R

MENU

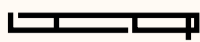
RESTAURANT

FRANÇAIS / ENGLISH

www.agustburger.es

 @agustburger

TAPAS



OLIVE APERITIF **DRESSED OLIVES** 2,00€

PAIN DE CAMPAGNE **PAGÈS BREAD** 2,00€

PAIN DE COCA À LA TOMATE
COCA BREAD WITH TOMATO 2,50€

CROQUETTES DE CONFIT DE CANARD (4 UNITÉS)
DUCK CONFIT CROQUETTES (4 UNITS) 6,00€

FINGERS DE POULET TANDOORI, MAYONNAISE AU CITRON VERT
CHICKEN FINGERS TANDOORI, LIME MAYONNAISE 6,50€

TEMPURA D'AVOCAT À LA SAUCE HOISIN
AVOCADO TEMPURA WITH HOISIN SAUCE 6,50€

TARTARE DE BOEUF **BEEF TARTAR** 8,00€

PLATEAU DE CHARCUTERIE «CAL TOMAS»
SELECTION OF CURED IBERIAN MEATS "CAL TOMÀS" 7,00€

PLATEAU DE FROMAGE CATALAN
SELECTION OF CATALAN CHEESE 11,00€

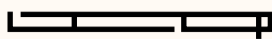
POMMES DE TERRE GRENAILLE SAUCE BRAVA
GRENAILLE POTATOES BRAVA SAUCE 5,00€

FRITES **FRENCH FRIES** 3,50€

SALADE DE LA MER **SEA SALAD**
Saumon cru mariné, Quinoa bio, Oignons rouges, Avocat, Salade km.0, Mélange de graines grillées, Vinaigrette de ponzu.
Marinated raw salmon, Organic quinoa, Red onions, Avocado, km.0 salad, Toasted seed mix, Ponzu vinaigrette. 8,50€

SALADE DE LA TERRE **EARTH SALAD**
Poulet fermier pané, Cœur de sucrine, Copeaux de parmesan, Pickles de carottes, Croutons à l'ail, Yaourt grec fumé.
Breaded farmhouse chicken, Sucrine heart, Parmesan shavings, Pickled carrots, Garlic croutons, Smoked scarmoza sauce. 8,00€

BURGERS



Tous nos burgers sont accompagnés de frites et d'une sauce au choix.

All our burgers come with french fries and a sauce of your choice.

LE BŒUF FUMÉ - THE SMOKY BEEF

Pain, Steak bœuf eco 190gr. Cal Tomàs, Confit d'oignon doux de Figueras, Bacon Rooftop Smokehouse, Salade lola verte km.0, Ketchup bio, Garrotxa râpé.

12,00€

Bread, 190gr. Cal Tomàs eco beef steak, Figueras sweet onion confit, Rooftop Smokehouse bacon, Km.0 green lola salad, Organic ketchup, Garrotxa grated cheese.

DOUBLE VIANDE DOUBLE MEAT +3,80 €

LE BŒUF À LA BÉARNAISE - THE BÉARNAISE BEEF

Pain, Steak de bœuf eco 190gr Cal Tomàs, Béarnaise maison, Laitue km.0, Cheddar, Tomates km.0.

11,00€

Bread, 190gr. Cal Tomàs eco beef steak, Homemade bearnaise, Km.0 lettuce, Cheddar, Km.0 tomatoes.

DOUBLE VIANDE DOUBLE MEAT +3,80 €

LE BŒUF AU FOIE - THE FOIE BEEF

Pain, Steak de bœuf eco 190gr Cal Tomàs, Foie gras, Sauce sweet relish, Poivrons et aubergines confites, Escarole km.0.

13,00€

Bread, 190gr. Cal Tomàs eco beef steak, Foie gras, Sweet relish, Candied peppers and eggplant, Escarola Km.0.

DOUBLE VIANDE DOUBLE MEAT +3,80 €

LE BŒUF À L'ITALIENNE - THE ITALIAN BEEF

Pain, Pecorino, Pastrami Rooftop Smokehouse, Roquette km.0, Pesto fait maison, tomates séchées.

12,50€

Bread, Pecorino, Pastrami Rooftop Smokehouse, Km.0 arugula, Homemade pesto, Dried tomatoes.

LE POULET FERMIER - THE FARMER CHICKEN

Pain, Poulet fermier, Harissa douce, Coriandre, Tomates et courgettes grillées, Ketchup Bio.

9,50€

Bread, Free-range chicken, Sweet harissa, Coriander, Grilled tomatoes and zucchini, Organic ketchup.

LA SOJA VEGETARIENNE - THE VEGETARIAN SOY

Pain, Steak de soja vegan, Sauce barbecue fait maison et tzatziki, Salade iceberg, Avocat pané.

10,00€

Bread, Vegan soy steak, Homemade BBQ sauce and Tzatziki, Km.0 iceberg salad, Breaded avocado.

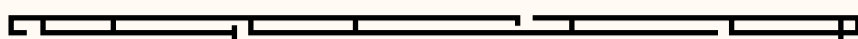
LE COCHON À LA MOUTARDE - THE MUSTARD PORK

Pain, Effiloché d'échine de cochon du Roc, Moutarde à l'ancienne, Pickles de concombres, Piments de Piquillo, Salade lola rosa km.0.

9,50€

Bread, Iberian pig's loin, Old-fashioned mustard, Pickles, Piquillo pepper, Km.0 lola rosa salad.

VIANDES À LA BRAISE GRILLED MEAT



Garniture au choix : frites, salade, puré de patates ou gratin dauphinois.

Sides: french fries, salad, mashed potatoes or gratin dauphinois.

COTELETTE DE VEAU 500g

VEAL CUTLET 500g

26,00€

ONGLET

SKIRT STEAK

11,00€

MAGRET DE CANARD

DUCK MAGRET

12,00€

HAMBURGUER SANS PAIN

BUNLESS BURGUER

7,50€

SUPPL. SAUCES 1€

Mayonnaise kewpie, Mayonnaise aux Jalapeños, Harissa douce maison, Sauce barbecue maison, Sauce andalouse, Ketchup bio.

Kewpie mayonnaise, Mayonnaise with Jalapeños, Homemade sweet harissa, Homemade BBQ Sauce, Andalusian sauce, Bio ketchup.

DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE AUX FRUITS DE LA PASSION

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE

5,00€

MOUSSE CHOCOLAT

(CARMEL BEURRE SALÉ ET NOUGATINE)

CHOCOLATE MOUSSE

(SALTED BUTTER CARAMEL AND NOUGATINE)

5,00€

TIRAMISU MATCHA

MATCHA TIRAMISU

6,00€

AGUST


B U R G E R

M E N U

B O I S S O N S

FRANÇAIS / ENGLISH

www.agustburger.es

 @agustburger

BOISSONS **SOFT DRINKS**



EAU ET BOISSONS - **WATER AND SOFT DRINKS**

50cl 100cl

SOLAN DE CABRAS (EAU SANS GAZ **STILL WATER**) 2,10€ 2,90€

VICHY CATALAN (EAU GAZEUSE **SPARKLING WATER**) 2,50€ 3,50€

SAN PELEGRINO (EAU GAZEUSE **SPARKLING WATER**) 2,70€

BOISSONS SOFT DRINKS (COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA NARANJA, NESTEA LIMON, SCHWEPPE TONIC, SCHWEPPE LIMON, SCHWEPPE GINGER ALE, SCHWEPPE GINGER BEER, SCHWEPPE HIBISCUS) 2,40€

JUS JUICES (NARANJA, PERA, ARANDANOS, PIÑA, MELOCOTON, MANZANA ORANGE, PEAR, BLUEBERRIES, ANANAS, PEACH, APPLE) 2,40€

THÉS & CAFÉS **TEAS & COFFEES**



THÉS & INFUSIONS (VERT, ROOIBOS, NOIR, CAMOMILLE...)
TEAS & INFUSIONS (GREEN, ROOIBOS, BLACK, CHAMOMILE...)

2,50€

EXPRESSO

1,50€

CAFÉ CORTADO
EXPRESSO MACCHIATO

1,60€

CAFÉ AU LAIT
LATTE

1,90€

CAPUCCINO

2,80€

LATTE MACCHIATO

3,10€

CARAJILLO

3,70€

ET PLUS...
AND MORE...

COCKTAILS



APEROL SPRITZ	4,90€
CAIPIRINHA	8,50€
CANCHANCHARA	9,50€
COSMOPOLITAN	8,50€
DAIQUIRI	8,50€
DRY MARTINI	8,50€
TINTO DE VERANO	4,50€
EXPRESSO MARTINI	8,50€
MARGARITA	8,50€
MOJITO	8,50€
MOJITO HAVANA 7	9,00€
MOSCOW MULE	8,50€
NEGRONI	8,50€
PIÑA COLADA	8,50€
SAN FRANCISCO	8,50€
TEQUILA SUNRISE	8,50€
SCREWDRIVER	8,50€
SEX ON THE BEACH	8,50€
MOJITO TROPICAL	8,50€
MOJITO ROYAL	8,50€
CAIPIROSKA	8,50€

SANS ALCOOL WITHOUT ALCOHOL

EA & THE FLOWERS

Sirop de fleurs, Framboise, Myrtilles, Soda.

Flower syrup, Raspberry, Cranberries, Soda.

6,00€

CLASSIQUES^{0°} CLASSICS^{0°}

6,00€

VINS WINES



Blanc - White

botella 75cl

copa

CATALANS

ARRELIUM BLANC (DO PENEDES)

12,00€ 2,90€

PETIT ALMODÍ (DO TERRA ALTA)

15,00€ 3,30€

ONNA (DO PENEDES)

18,00€

NATIONAUX NATIONALS

GRAN CARDIEL VERDEJO (DO RUEDA)

16,00€

CASCABEL ALBARÍN (DO LEON)

13,00€

Rouge - Red

CATALANS

PLA DE LA CREU (DO CATALUNYA)

13,00€ 3,10€

JASPI (DO MONTSANT)

18,00€

NATIONAUX NATIONALS

ARMENTIA MADRAZO (DO RIOJA)

17,00€ 3,80€

COTO DE HAYAS CRIANZA (DO CAMPO DE BORJA)

15,00€

COTO DE HAYAS RESERVA (DO CAMPO DE BORJA)

17,00€

RAMÓN BILBAO CRIANZA (DO RIOJA)

24,00€

Rosé - Rosé

BORN ROSÉ (BARCELONA)

21,00€

Cavas & Champagnes

VEREMA I COLLITA JOVEN BRUT NATURAL (CAVA)

14,00€ 3,20€

FREIXENET ICE ROSADO

19,00€ 3,90€

BIÈRES BEERS



PRESSION - DRAFT BEER

CAÑA 24CL

COPA 33CL

JARRA 50CL

ALHAMBRA ESPECIAL

1,90€

2,50€

3,40€

FOUNDERS BREWING CO.

2,70€

3,60€

4,90€

NÓMADA

3,00€

3,90€

5,50€

BIÈRES BOUTEILLE - DRAFT BEER

ALHAMBRA (SANS ALCOOL WITHOUT ALCOHOL)

2,70€

LEFFE, HOEGAARDEN

2,90€

BRUTUS

3,30€

MAHOU GLUTEN FREE

3,30€

NÓMADA

4,30€

ALHAMBRA 1925 VERDE

3,20€

WHISKY ET SA FAMILLE WHISKEY AND ITS FAMILY



ECOSSAIS SCOTTISH

TALISKER

10,00€

11,00€

OBAN

10,00€

11,00€

DALWINNIE DISTILLER RESERVE

15,00€

16,00€

IRLANDAIS IRISH

JAMESON

6,00€

7,00€

AMERICAINS AMERICANS

MAKER'S MARK

7,00€

8,00€

WOODFORD KENTUCKY STRAIGHT RYE

12,00€

13,00€

JAPONAIS JAPANESE

YAMAZAKI DISTILLER RESERVE

14,00€

LIQUEURS SPIRITS



GIN	Copa 5cl	Combinado
HENDRICKS	9,00€	10,00€
BOMBAY SAPPHIRE	6,00€	7,00€
GIN MARE	7,00€	8,00€
TANQUERAY ORIGINAL	6,00€	7,00€
SEAGRAMS	6,00€	7,00€
G'VINE	10,00€	11,00€
MONKEY 47	10,00€	11,00€

VODKA

VERTICAL	7,00€	8,00€
KETEL ONE	10,00€	11,00€

DE SUCRE DE CANNE SUGAR CANE BASED

HAVANA 3	6,00€	7,00€
HAVANA 5	6,50€	7,50€
HAVANA 7	7,00€	8,00€
GOSLING	8,00€	9,00€

AGAVE AGAVE BASED

EL JIMADOR REPOSADO	9,00€	10,00€
EL JIMADOR BLANCO	7,00€	8,00€
MEZCAL SAN COSME	13,00€	14,00€

DE POMME APPLE BASED

CALVADOS PERE MAGLOIRE	8,00€	9,00€
------------------------	-------	-------

DE RAISINS GRAPES BASED

COGNAC REMY MARTIN VSOP	7,00€	8,00€
BRANDY MASCARÓ	5,00€	7,00€
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES	8,00€	9,00€