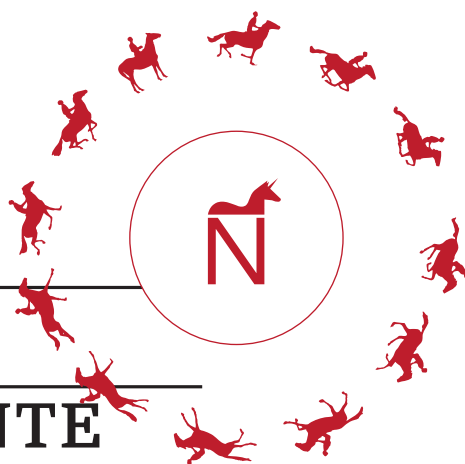


PRIMAVERA 2026

MENÚ

RESTAURANTE



/ 01

/SELECCION GOURMET

Chorizo de jabalí 9€
Tabla de quesos 18€ 🥛
Cecina de Wagyu con lascas parmesano 25€ 🥛
AGUR anchoas de autor 36€ 🐟

/CORTADO EN NUESTRA BERKEL

Lomo Ibérico de Arturo Sánchez l 18€
Salchichón Ibérico de Arturo Sánchez 18€
Paleta de bellota 100% Ibérica , Arturo Sánchez 21€

/ENTRANTES

Creemosas croquetas de jamón 10€ 🍷🥛🥛
Puerros a la parrilla hechos en casa 10€
Nuestra ensaladilla rusa- ventresca de bonito, gamba y huevo 12€ 🐟🥛🐟
Tosta de steak tartar de solomillo con yema pomada 17€ 🍷🥛
Sandwich de pecho de cerda, queso Morbier, papada iberica y yema curada 18€ 🍷🥛🥛🥛
Gambas al ajillo de Huelva 24€ 🐟

/ PESCADOS

Merluza en tempura con mayonesa de berberechos 17€ 🍷🐟🥛🐟
Bacalao a la riojana 19€ 🐟
Pescado del día a la parrilla precio mercado 🐟

/ CARNES

Mollejas de ternera con salsa cítrica 16€ 🐟
Falda de cordero 16€
Callos "Campeones 2019" 17€
Pollo a la parrilla con salsa de yogurt 18€ 🥛
Solomillo al whisky 21€ 🍷
Entrecôte de vacuno mayor madurado a la parrilla 22€

/ NUESTRA SELECCIÓN DE CHULETAS

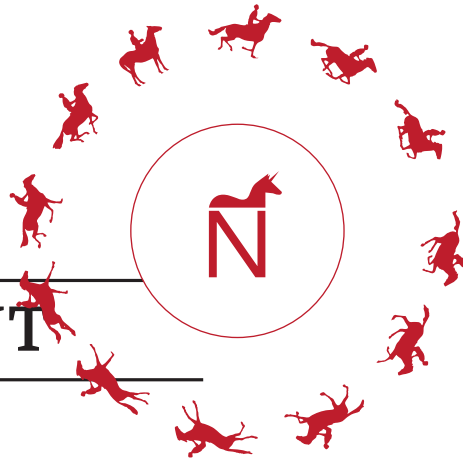
Chuleta de vaca madurada 85€/kg
Chuleta de buey madurada 130€/kg

/ GUARNICIONES

Ración de pan 2,50€ 🍷
Servicio de aceite 2,50€
Ensalada verde 4€
Patatas fritas 4€ 🍷
Pimientos asados 6€

SPRING 2026

RESTAURANT MENU



/ 02

/ GOURMET SELECTION

Wild boar chorizo 9€
Cheese selection 18€
Wagyu cured beef cecina with parmesan 25€
AGUR signature anchovies

/ SLICED ON OUR BERKEL

Arturo Sánchez Iberian Loin 18€
Arturo Sánchez Iberian Sausage 18€
Arturo Sánchez Iberian Ham
100% Acorn 21€

/ STARTERS

Ham croquettes 10€
Home made grilled leeks 10€
Our potato salad - bonito belly, shrimp
and egg 12€
Tenderloin steak tartare with creamy
egg yolk on toast 17€
Pork belly sandwich, Morbier cheese,
iberian jowl and egg yolk 18€
Huelva shrimp with garlic 24€

/ FISH

Hake in tempura with cockle
mayonnaise 17€
"Riojan- style" cod 19€
Catch of de day market price

/ MEAT

Veal sweetbreads with citrus sauce 16€
Lamb skirt 16€
"2019 Champion " tripes 17€
Grilled roast chicken with yogurt sauce 18€
Sirloin steak with whiskey sauce 21€
Dry aged entrecôte 22€

/ OUR STEAK SELECTION

Chuleta de vaca madurada 85€/kg
Chuleta de buey madurada 130€/kg

/ SIDE DISHES

Bread 2,50€
Extra Virgin Olive Oil 2,50€
Green Salad 4€
Chips 4€
Bell peppers 6€