

# AGÜELO13

Restaurant & Cocktail Bar

## MENÚ NOCHEBUENA

### PARA COMPARTIR

Pan de coca con muselina de manzana

Gambas al ajillo

Tabla de jamón ibérico D.O. Guijuelo

Huevos estrellados con foie y virutas de trufa

Canelones de Navidad

Salmón marinado con miel y manzanilla, con salsa de mostaza y eneldo

### PRINCIPAL

Roast beef de ternera asado en su propio

jugo sobre patatas panadera

### POSTRE

Bavaroise de crema catalana sobre dulce de leche

Surtido de turrónes

### BEBIDA

Agua mineral, refresco o cerveza

Vino blanco: A Coroa – D.O. Valdeorras

Vino tinto: Abadal Crianza – D.O. Pla de Bages

Café o infusión

60€  
IVA incluido

# AGÜELO13

Restaurant & Cocktail Bar

## MENÚ FIN DE AÑO

### PARA COMPARTIR

Pan de coca con muselina de manzana  
Foie micuit con reducción de Baileys y sal negra de Hawaii  
Pulpo a la parrilla con espuma de patata y ajada  
Conos de tartar de atún con aguacate y huevas de salmón  
Salmón marinado con miel y manzanilla, con salsa de mostaza y eneldo  
Surtido de quesos

### PRINCIPAL

Solomillo Wellington con parmentier cremosa, crujiente de patata y salsa de foie

### POSTRE

Surtido de repostería de la casa y de turrones

### BEBIDA

Agua mineral, refresco o cerveza

Vino blanco: Terras Gauda – D. O. Rias Baixas  
Vino tinto: Abadal Crianza – D. O. Pla de Bages  
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura – D. O. Penedés

Café o infusión

Uvas, cotillón y copa

80€  
IVA incluido

# AGÜELO13

Restaurant & Cocktail Bar

## CHRISTMAS EVE DINNER

### TO SHARE

Glass flatbread with apple mousseline  
Garlic prawns  
Iberian ham D.O. Guijuelo platter  
Crashed eggs with foie and shaved truffles  
Christmas Cannelloni  
Honey-camomile marinated salmon, with mustard sauce and dill

### MAIN COURSE

Roast beef in its own juice on sliced potatoes

### DESSERT

Bavaroise of catalan cream on dulce de leche  
Nougats "Turrões" selection

### DRINKS

Water, soda or beer

White wine: A Coroa – D.O. Valdeorras  
Red wine: Abadal Crianza – D.O. Pla de Bages

Coffee or tea

60€  
VAT included.

# AGÜELO13

Restaurant & Cocktail Bar

## NEW YEARS EVE DINNER

### TO SHARE

Glass flatbread with apple mousseline  
Micuit foie with Baileys reduction and Hawaiian black salt  
Grilled octopus with potatoes foam and garlic sauce  
Tuna tartare cones with avocado and salmon eggs  
Honey-camomile marinated salmon, with mustard sauce and dill  
Cheese selection

### MAIN COURSE

Wellington sirloin steak with creamy parmentier, crunchy potatoes and foie sauce

### DESSERT

Assortment of homemade confectionery and nougats "turrónes" selection

### SOFT DRINKS

Mineral water, soda or beer

White wine: Terras Gauda – D. O. Rias Baixas  
Red Wine: Abadal Crianza – D. O. Pla de Bages  
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura - D. O. Penedés

Coffee and tea

Grapes, cotillón (party-favors) and long drink

80€  
VAT included