



CA L'AGUSTÍ

restaurant - fonda

Tels. 630 83 20 83 - 610 45 78 70 ☎ - 973 48 90 27

fondacalagusti@gmail.com - www.calagusti.net

📷 [fondacalagusti](#)

Descans setmanal: dilluns i dimarts excepte festius.

Per picar / Para picar

Tapa de llonganissa de la casa (fins existencia) Tapa de longaniza de la casa (hasta existencias)	4,50€
Tapa de patates braves Tapa de patatas bravas	5,00€
Tapa de croquetes de bolets Tapa de croquetas de champiñones	6,50€
Tapa de croquetes de pollastre o bacallà Tapa de croquetas de pollo o bacalao	6,50€
Olives amanides a Cambrils Aceitunas aliñadas en Cambrils	2,50€
Patates xips bossa Patatas chips bolsa	1,20€
Escopinyes amb salsa Espinaler Berechos con salsa Espinaler	8,00€
Olives farcides Aceitunas rellenas	2,00€
Cargols Arromescats Caracoles con romesco	12,50€
Cargols a la llauna (25 min. d'espera) Caracoles "a la llauna" (25 min. de espera)	12,50€
Calamars a la romana Calamares a la romana	5,50€
Tapa de pop a la gallega Tapa de pulpo a la gallega	12,50€

AVÍS A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES
CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL
AQUEST ESTABLIMENT TÉ A DISPOSICIÓ DELS SEUS CLIENTS
INFORMACIÓ DELS PLATS QUE OFEREIX

AVISO A LAS PERSONAS CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS
CONSULTAR AL NUESTRO PERSONAL
ESTE ESTABLECIMIENTO TIENE A DISPOSICIÓN DE SUS CLIENTES
INFORMACIÓN DE LOS PLATOS QUE OFRECE

Menú del dia i suggeriments de temporada

Menú del día y sugerencias de temporada

PRIMERS PLATS / PRIMEROS PLATOS

Trumfos emmascarats amb butifarra negra
Patatas enmascaradas con "butifarra" negra

Entremès Ca l'Agustí
Entremés Ca l'Agustí

Trinxat de Cambrils
Trinchados de Cambrils

Mongetes amb cansalada de la casa
Judiás secas con panceta de la casa

Patates de Cambrils farcides i gratinades
Patatas de Cambrils rellenas y gratinadas

Cigrons amb cansalada de la casa
Garbanzos con panceta de la casa

Trumfos amb Pela amb cansalada de la casa i
all i julivert
Patatas con Pela con panceta de la casa y
ajo y perejil

Pèsol negre de muntanya amb
cansalada de la casa
Guisante negro de montaña con
panceta de la casa

Trumfos xafats amb fredolics, cansalada,
all i julivert
Patatas pisadas con negrillas, panceta,
ajo y perejil

Macarrons Ca l'Agustí amb
beixamel i formatge
Macarrones Ca l'Agustí con
bechamel y queso

Amanida verda
Ensalada verde

Meló amb pernil
Melón con jamón

Amanida catalana
Ensalada catalana

Sopa de pasta
Sopa de pasta

Amanida de salmó amb fruits secs, fruita i
vinagreta
Ensalada de frutos secos, fruta y vinagreta

Canelons de carn amb beixamel i formatge
Canelones de carne con bechamel y queso

Menú del dia i suggeriments de temporada

Menú del día y sugerencias de temporada

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS

Buti3 a la brasa (Iblanca, Inegra, Ixoriç)
Buti3 a la brasa (Iblanca, Inegra, Ichorizo)

Peus de porc a la brasa amb all i julivert
Pies de cerdo a la brasa con ajo y perejil

Vedella amb bolets
Ternera con setas

Porc senglar guisat (Segons dia)
Guisado de jabalí (Según dia)

Botifarra a la brasa
Butifarra a la brasa

Botifarra negra de la casa a la brasa
Butifarra negra de la casa a la brasa

Conill a la brasa amb allioli
Conejo a la brasa con allioli

Bistec de vedella a la brasa
Bistec de ternera a la brasa

Guatlles a la brasa amb all i julivert
Codornices a la brasa con ajo y perejil

Llom a la brasa
Lomo a la brasa

Hamburguesa Angus amb foie
i reducció de garnatxa
Hamburguesa Angus con foie
y reducción de garnacha (Supl. 5,00€)

Cua de bou guisada amb bolets (segons dia)
Rabo de toro guisado con setas (Supl. 5,00€)

Carn de Xai a la brasa (Supl. 1,00€)
Carne de cordero a la brasa (Supl. 1,00€)

Espatlla de xai guisada
Espalda de cordero guisada

Pollastre a la brasa
Pollo a la brasa

Entrecot a la brasa
Entrecot a la brasa (Supl. 7,00€)

Brinsa de vedella a la brasa
Brinsa de ternera a la brasa

Cargols a la llauna
Caracoles a "la llauna" (Supl. 7,00€ / 25 min.)

Cargols aromescats
Caracoles con romesco (Supl. 7,00€)

Pop a la brasa
Pulpo a la brasa (Supl. 8,00€)

Sípia a la planxa
Sepia a la plancha (Supl. 3,00€)

Postres, pa, vi i aigua
Postres, pan, vino y agua

PREU / PRECIO: 18,00€

Salsa bolets o roquefort / Salsa setas o roquefort..... 3,50€

Allioli.....Sup. 1,50€

Pa torrat, tomàquet, alls / Pan tostado, tomate, ajos.....Sup. 2,00€

RAIMAT CLAMOR (Blanc, Negre, Rosat) / (Blanco, Tinto, Rosado) Supl. 7,50€ botella

Suggeriments del celler/ Sugerencias de la bodega



L'ENCIS

12,80€

Vi jove molt transparent. Molt aromàtic i suau. Fresc i cítric.
Varietats: Sauvignon Blanc i Garnatxa



LA TRETA

14,50€

Vermell viu i intens. Aromes de fruites i minerals. Fresc i rodo.
Varietats: Garnatxa i Carinyena



VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

13,90€

Rosa pàl·lid. Amb sabors de fruites vermelles i cítrics.
Delicat i molt afruitat.

Varietats: Garnatxa i Pinot Noir



ANNA BLANC DE BLANCS

16,50€

Fresc i cremós. De finíssima bombolla.
Cava reserva de gran recorregut.