

LABARRA®

TAPAS
healthy
FRESH FOOD

Si tiene intolerancia a algún producto o alimento, por seguridad, pida y compruebe usted mismo nuestro **listado de alérgenos.**

T PRODUCTO DE TEMPORADA
Greenpacho: Marzo - Octubre
Sandía: Abril - Septiembre
Trinxat: Noviembre - Abril
Calçots: Noviembre - Mayo
Crema: Noviembre - Abril

SOLO COCINAMOS CON ACEITE 100% DE ORIGEN VEGETAL

Producto sin gluten disponibles de pan y cerveza

Disposem de cartes **CATALÀ | ANGLÈS**

TAPAS Y PLATOS

+ Tapas

- Ensaladilla rusa LABARRA® 8.61
- Boquerones fritos, filetes sin espina y ralladura de limón 11.63
- Gambas grandes al ajillo 14.46
- NEW** Frito y frita... Huevos con gambitas tipo chanquete 14.64
[Revuelto de locos para mezclar en mesa]
- TOP** Original "fish and chips" de tacos de bacalao en tempura 14.57
- Buñuelos cremosos de patata y bacalao 11.73
- Calamares a la andaluza y mayonesa de tinta 14.81
- Olla de mejillones al vapor 14.39
- Olla de mejillones con salsa vasca 16.42
[Salsa con tomate fresco, picante suave y piparra. Mejillones de roca en verano y del norte en invierno]
- NEW** Surtido de cáscara 28.21
[6 zamburiñas, 12 navajas frescas y mejillones]
- Costillitas de cabrito rebozadas con fritas 14.88
- TOP** Tabla de jamón de vaca salpimentado [picaña curada] 18.42
- Tabla de ibérico de Jabugo con bastoncitos 16.63
- NEW** Surtido de quesos 18.12
[Taleggio, Reblochon, Gouda 18m, Cheddar viejo, curado oveja y azul Valdeón]
- "Taco cochinita" a nuestra manera con "pulled pork" y tostaditas de maíz 9.61 [3 Tacos]
- NEW** Callos guisados con jamón y dados de pies de cerdo 14.63
- Albóndigas con calamar en tinta 14.73
- Bastonitos dulces de berenjena con miel de melaza 7.71
- Láminas de alcachofa fritas 8.83
- Flor de alcachofa natural [2u.] con foie fresco 14.55
- Hummus cremoso de garbanzos con queso feta, i trocets de remolatxa 11.64
- NEW** Pollo korma, receta hindú con arroz basmati 12.84
- "Nachos", crema de guacamole natural y cheddar caliente 12.67
[Totopos clásicos de remolacha y de chía]
- Tortilla de bacalao sin terminar 14.82
- Tortilla de alcachofas y pulpa de berenjena 12.83
- Salteado de butifarra, foie y niscalos 14.73
- 3 Croquetas de ibérico envueltas en jamón 7.63
- Croquetas... setas o pollo 6.67
[4 unidades iguales por tapa con salsa]
- Mini fondue caliente de quesos suizos 12.73
- Provolone con patata y sobrasada 12.78

Patata y patata

- Papas arrugás con nuestro mojo rojo 6.68
- TOP** Bravas a nuestra manera 3 salsas 6.86
[Salsa LABARRA, tomate Barcelona y alioli]
- Patatas con salsa de queso, toque picante 7.86

Huevos estrellados con patata

- Huevos y butifarra esparracada [rota] 13.71
- Tres estrellados con Ibérico 16.61
- Huevos con foie fresco y manzana 18.84

Ostras

- NEW** Surtido de ostras 12.43
[Francesa natural, "Ponzu" y "ceviche"]
- Capricho de 3 ostras francesas naturales 10.73
- Por unidades 3.77

[Video]



LB ♥ oyster

Ensaladas, fríos y verduras



- T** Crema tibia de verduras naturales con kale 7'76
- T** Greenpacho, gazpacho con toque verde
- NEW** Burrata [straciatella] con base de tomate y albahaca 14'23
- TOP** Ensalada César con lechuga francesa, pollo y nuestra salsa
- T** Bote familia de tomates, lechuga, queso feta y cebolla encurtida
- T** Sandía a la parrilla con queso de cabra y arena de pistachos
- NEW** Bandeja de surtido de verduras a la parrilla con romesco 14'77
Calabacín • Berenjena • Espárragos trigueros • Mazorca de maíz • Patata • Batata • Champiñón • Pimiento • Alcachofa
- NEW** Tierno de berenjena miso braseada con yema marinada 12'77
Alcachofas naturales confitadas a la parrilla [3 piezas]
- T** Calçots cómodos [pelados]
- T** Calçots en tempura [como churros]
- T** "Trinxat" de la Cerdanya

[Video]



"Making of" ceviche de gambas

Tipo tartar MARINADOS

- NEW** Ceviche cítrico con lubina y pulpo 21.61
- Ceviche de gambas con un toque cítrico y mango 18.62
- TOP** Steak tartar de vaca cortado a cuchillo con yema de huevo 21.67
y acompañado de fritas
[Mantequilla de trufa para mezclar +2]

[Video]



Porque smash?

Burgueses artesanas DOUBLE SMASH 200gr.

- NEW** Butiburger... Carne de butifarra con "all i oli" de membrillo 13'83
BLT... Clásica completa con bacon y cheddar caliente
- NEW** Mex... Burguer, guacamole, queso cheddar y bacon 14'78
Campera... Burguer trufada con setas y queso
Cabra... Burguer con queso y cebolla caramelizada

Pintxos XL

- Zarautz... tempura de bacalao 4'76
- L'escala... Tostadita de anchoas con gilda
- NEW** Trufado... Jamón, burrata y crema trufada 6'76
Steak... Steak tartar roll
- TOP** Pepito foie... Filete con foie fresco y manzana
- Foie... Foie fresco, manzana y P.X.
- Porquet... Roll meloso de Pulled pork

Pescado

- Patas de pulpo con toque asiático [250gr] 18.72
- Suprema de salmón fresco 18.64
- NEW** Lubina fresca abierta a la espalda para dos, 23.64 por persona
[Si quieres media lubina para uno, no hay problema]

Carne

- Canelones gratinados 12'84
- Butifarra de payés con fritas
- Muslo de pollo a la brasa [sin hueso]
- NEW** Dados de filete con foie fresco, manzana y P.X. 21.56
- NEW** Capricho WAGYU, lámina de carpaccio 50 gramos 19.61
- Entrecot laminado de vaca angus 27.63
- NEW** Tagliatta de onglet de ternera 21.52
[Sabrosa pieza de carne laminada, servida siempre poco hecha]

[Foto]



Onglet



HEALTHY FRESH FOOD

CUANDO HACEMOS ESTE MENÚ?

DE LUNES A VIERNES LABORABLES
[EXCEPTO FESTIVOS EN BARCELONA, SEMANA SANTA COMPLETA, ANTES DE LUNES DE PASCUA, SANT JORDI, PUENTES Y MES DE AGOSTO, Y DE LOS DÍAS 15 DE DICIEMBRE AL 6 DE ENERO]



Vídeo explicación LABORABLES

DISPONEMOS DE MENÚ FIN DE SEMANA **28,43€** Y MENÚ DE GRUPOS A PARTIR DE **29,43€**

Producto sin gluten disponemos de pan y cerveza

SOLO COCINAMOS CON ACEITE 100% DE ORIGEN VEGETAL

PRODUCTO DE TEMPORADA

Greenpacho: Marzo - Octubre
Sandía: Abril - Septiembre
Trinxat: Noviembre - Abril
Calçots: Noviembre - Mayo
Crema: Noviembre - Abril

Si tiene intolerancia a algún producto o alimento, por seguridad, pida y compruebe usted mismo nuestro **listado de alérgenos**.



DELIVERY
www.LABARRA.cat

|



@labarratapasbar

BARCELONA
Comte d'Urgell, 240
Barcelona

SANT CUGAT
Pl. Quatre Cantons, 3
St Cugat del Vallès

LABARRA®

NEW

MENÚ PICA PICA [PARA COMPARTIR]

MEDIODÍAS LABORABLES

Horario servicio y menú hasta las 17 h.
[Pedir platos en cocina antes de las 15:30h]

Los platos saldrán sin orden siempre para compartir tal y como vayan saliendo de cocina. Pensado para reducir tiempos de espera y agilizar el servicio, ponemos en marcha este nuevo sistema que hará llegar los platos en menos tiempo a la mesa, además de tener una mejor experiencia probando más variedad de platos.

Bebidas AGUA + SEGUNDA BEBIDA

Ahora, además de tu bebida, también te incluiremos una botella de agua SOLAN DE CABRAS sin gas [El envase de vidrio no es para llevar]

Agua Vichy con gas [50 cl.]
Copa de cerveza [33cl. Mahou*****]
Refresco [vidrio 35cl.]
Vino básico blanco o tinto
Sangría afrutada

Copa de cava, verdejo "La charla" o Montsant "Pispa" o Rioja crianza "Pomal"

+1'60 COPA

BLANCOS
La charla verdejo [Rueda]
Vol d'ànima blanc [d.o. Costers del Segre]

TINTOS
Pomal Centenario Rioja [D.O. Rioja]
El Pispa [D.O. Montsant]
Legaris Roble [D.O. Ribera del Duero]

CAVA
Ana Blanc De Blancs [D.O. Cava]

+9'88 BOTELLA

Postres

Flam Flam 100% yema con nata fresca
Yogur: Natural con salsa de frutos rojos y arándanos o Albaricoque con mango natural
Crema catalana con naranja [opción con bola helado de vainilla +0,80]
Piña natural refrescante con ron, menta y lima

Nonna Antonella
Tiramisú casero de donut con queso mascarpone y cacao 100%

Carles
Chocolate cremoso, pan y caviar de aceite

Cardinal
Bizcocho de merengue y kirsch, relleno de nata fresca montada y chocolate fundido

Martin's Cheesecake
Tarta de queso casera y salsa de frutos rojos

HELADOS
Oreo... vainilla OREO y crema de chocolate
Cubanito... vainilla, ron y pasas
Chicle... fresa con nubes y salsa de chicle
Trifásico... Moca con Baileys
Mojito... lima, ron y menta
Sorbete de limón con albahaca fresca

Mismo precio interior o terraza

18'76
IVA incluido

16'42

Plato único sin suplemento postres y bebida

Para empezar

Escoje un plato para empezar

- Greenpacho, gazpacho con toque verde
Ensalada César con lechuga francesa, pollo y nuestra salsa
- Bote familia de tomates, lechuga, queso feta y cebolla encurtida
- Crema tibia de verduras naturales con kale
- Bandeja de surtido de verduras a la parrilla con romesco
- Calçots cómodos
- "Trinxat" de la Cerdanya
Canelones gratinados
Palitos dulces de berenjena con miel de melaza
Láminas de alcachofa fritas
Hummus cremoso de garbanzos con queso feta, y trocitos de remolacha
"Nachos", crema de guacamole natural y cheddar caliente
Ensaladilla rusa LABARRA® con anchoa
- Tortilla de alcachofas y pulpa de berenjena
- Croquetas de setas o pollo
[4 unidades iguales por tapa con acompañamiento]

- Burrata [Stracciatella] con base de tomate y albahaca +1'5
- Sandía a la parrilla con queso de cabra y arena de pistachos
- Tempura de calçots
Buñuelos cremosos de patata y bacalao
Tortilla de bacalao sin terminar

Para continuar

Elige otro plato también para compartir

- Frito y frita... Huevos fritos con gambitas fritas [Revuelto de locos para mezclar en mesa]
Olla de mejillones con salsa vasca o al vapor
Boquerones fritos en filetes con ralladura de limón
Albóndigas con calamar en tinta
- Pollo korma, receta hindú con arroz basmati
Mini fondue caliente de quesos suizos
Provolone con patata y sobrasada
- Callos guisados con jamón y dados de pies de cerdo
Huevos estrellados y butifarra esparracada [rota]
Butiburguer... Carne de butifarra con alioli de membrillo
Muslo de pollo a la brasa [sin hueso]
Butifarra de payés con fritas

- Calamares a la andaluza y mayonesa de tinta +2
- Suprema de salmón fresco
- Original "fish and chips" de tacos de bacalao en tempura
- BLT... Clásica completa con bacon y cheddar caliente
- Tabla de jamón de vaca salpimentado [picaña curada]
Tabla de ibérico con picos

- Ceviche cítrico con lubina y pulpo +6'56
- Lubina fresca abierta a la espalda
- Ceviche de gambas con un toque cítrico y mango
- Gambas grandes al ajillo
- Capricho de 6 ostras francesas naturales
- Tres huevos estrellados con Ibérico
- Estrellado de huevos con foie fresco y manzana
- Steak tartar de vaca cortado a cuchillo con yema de huevo y acompañado de fritas
- Salteado de butifarra, foie y setas de cardo
- Costillitas de cabrito rebozadas con fritas
- Dados de filete con foie fresco, manzana y P.X.
- Mex... Burguer, guacamole, queso cheddar y bacon
- Campera... Burguer trufada con setas de cardo y queso
- Cabra... Burguer con queso y cebolla caramelizada

Si somos un grupo y queremos hacer este menú?

Si sois más de 12 personas, para agilizar el servicio, debéis pedir los platos con antelación y siempre serán para compartir.

PARA EVITAR COLAS EN LA CAJA SE COBRARÁ EN LA MESA SIN SEPARAR LA CUENTA [SÍ QUE SE PUEDE DIVIDIR A PARTES IGUALES]