



**LABARRA,
menú para grupos,
momentos con amigos,
tapas, platillos,
conversaciones alegres,
copas con sonrisas...
tu solo pídenos.**

109
SANT CUGAT

LABARRA®

BARCELONA



Te ofrecemos la experiencia en un ambiente actual con una amplia oferta en cocina para que **tu grupo disfrute en todos los sentidos.**



MENÚ 1















TAPEO XL 100%

29'43
IVA incluido

IMPORTANTE LEER
LAS CONDICIONES
Última página ▼

Nuestras tapas más conocidas con las que quedarás muy bien tanto en comidas o cenas de empresa o reuniones de amigos.

ELIGE TUS 8 PLATOS PREFERIDOS

-  Bote familia de tomates, lechuga, queso feta y cebolla encurtida
- Ensalada César para compartir con pollo y lechuga francesa
-  Papas arrugadas con nuestro mojo rojo
-  **P** Bravas a nuestra manera con salsas [Salsa de tomate Barcelona y alioli con pimentón suave]
-  Bandeja de surtido de verduras a la parrilla con romesco
-  **P** Boquerones fritos en filetes con ralladura de limón
- Gambas grandes al ajillo
-  **P** Frito y frita.... Huevos con gambitas tipo chanquetes [Revuelto para mezclar en mesa]
- Original fish and chips de tacos de bacalao en tempura
-  **P** Buñuelos cremosos de patata y bacalao
- Calamares a la andaluza y mayonesa de tinta
-  **P** Olla de mejillones con salsa vasca o al vapor [Salsa con tomate fresco, picante suave y piparra. Mejillones de roca en verano y del norte en invierno]
-  **P** Tabla de jamón de vaca salpimentado ["picaña curada"]
- Palitos dulces de berenjena con miel de melaza
- Láminas de alcachofa fritas
-  Humus cremoso de garbanzos con queso feta, labneh y trocitos de remolacha
-  **P** Ensaladilla rusa LABARRA® con anchoa
-  **P** "Nachos", crema de guacamole natural y cheddar caliente ["Totopos" clásicos, remolacha y chía"]
- Tortilla de bacalao sin terminar
-  Tortilla de alcachofas y pulpa de berenjena
- Croquetas... ibéricas, de setas o de pollo [4 unidades iguales por tapa]
-  Mini fondue caliente de quesos suizos
- Albóndigas con calamar en su tinta
- Callos guisados con jamón y dados de pies de cerdo
- Huevos y butifarra esparracada [rota]

SELECCIÓN DE PLATOS

Las tapas no son pequeñas, son raciones completas
Elige 8 platos diferentes, nosotros nos encargamos de adaptar la cantidad de estos platos en función del número de personas que seáis. O te lo ponemos más fácil: los platos con la **P** son nuestra selección.

ESPECIALES

por cada plato escogido se sumará 2€ al precio del menú por persona

- Steak tartar de vaca cortado a cuchillo con yema de huevo y acompañado de fritas
- Tagliatta de "Onglet" de ternera
- Dados de ternera con foie fresco, manzana y P.X.
- Salteado de butifarra, foie y setas de cardo
- Tres estrellados con Ibérico
- Ceviche cítrico con lubina y pulpo
- Ceviche de gambas con toque cítrico y mango
- Patas de pulpo con toque asiático [250gr]

POSTRES

Surtido de postres para compartir todo el grupo

- Martin's Cheesecake Pastel de queso casero
- Nonna Antonella Tiramisú casero
- Carles Chocolate cremoso, pan y aceite

BEBIDAS incluidas

Aguas + una cerveza de 0,50 l. o un refresco o una copa de sangría grande por persona. [Vinos u otras bebidas no incluidas.]

Opción bebida ilimitada

[siempre con la mesa completa]

Sangría de vino con nuestro toque
Cervezas de barril
Agua Solan de Cabras • Refrescos

+ 7€



MENÚ 2

CARNÍVORO

44'57
IVA incluido

IMPORTANTE LEER
LAS CONDICIONES
Última página ▼

Tapas y variado de carnes

TAPAS

Ensaladilla rusa LABARRA® con anchoa
Buñuelos cremosos de patata y bacalao
Láminas de alcachofa fritas
Huevos y butifarra esparracada [rota]
Callos guisados con jamón y dados de pies de cerdo

SURTIDO DE CARNES

Estos platos son para compartir toda la mesa

Tagliatta de ongllet de ternera
[Sabrosa pieza de carne laminada, servida siempre poco hecha]
Steak tartar de vaca cortado a cuchillo con yema de huevo
y acompañado de fritas
Entrecot laminado de vaca angus
Dados de filete con foie fresco, manzana y P.X.

POSTRES

Surtido de postres para compartir todo el grupo

Martin's Cheesecake Pastel de queso casero
Nonna Antonella Tiramisú casero
Carles Chocolate cremoso, pan y aceite

BEBIDAS

Aguas Solan, refrescos, cervezas Mahou *****,
vino blanc Verdejo La Charla, Tinto Rioja
crianza POMAL, cava Anna Blanc de Blancs

MENÚ 3

CLÁSICO

Tapas y segundo a escoger

48'61
IVA incluido

IMPORTANTE LEER
LAS CONDICIONES
Última página ▼

TAPAS

Bote familia de tomates, lechuga, queso feta y cebolla encurtida
Ensaladilla rusa LABARRA® con anchoa
Buñuelos cremosos de patata y bacalao
Calamares a la andaluza y mayonesa de tinta
Frito y frita.... Huevos con gambitas tipo chanquete
[Revuelto de locos para mezclar en mesa]

PLATO PRINCIPAL

Original "fish and chips" de tacos de bacalao en tempura
Ceviche cítrico con lubina y pulpo
Lubina fresca abierta a la espalda
Patas de pulpo con toque asiático
Steak tartar de vaca cortado a cuchillo con yema de huevo
y acompañado de fritas
Tagliatta de onglet de ternera
[Sabrosa pieza de carne laminada, servida siempre poco hecha]
Dados de filete con foie fresco, manzana y P.X.

POSTRES

Helado de pistacho... vainilla con crema de pistacho natural
Sorbete de limón amb albahaca fresca
Piña natural refrescante con ron, menta y lima
Nonna Antonella Tiramisú casero
Martin's Cheesecake Tarta de queso casera.

COCKTAIL o GIN

+8'60€

Podemos preparar tu cocktail o gin totalmente sin alcohol.

Moscou Mule
[Vodka, Thomas Henry, Ginger Beer y lima]
Paloma de Jalisco
[Tequila, soda pomelo, tajin y lima]
Margarita tradicional 100% Agave]
[Tequila, zumo de lima natural, triple seco]
Spicy Margarita fresa picosa Jose Cuervo
[Receta clásica con fresa y toque picante]
Mojito original o con fruta
[Ron añejo, menta, fresa o pomelo
menta, lima y soda]

BEBIDAS incluidas

Aguas Solan, refrescos, cervezas Mahou *****,
vino blanc Verdejo La Charla, Tinto Rioja
crianza POMAL, cava Anna Blanc de Blancs

Opción bodega especial
[siempre con la mesa completa]

Vino blanco José Pariente,
Tinto Luis Cañas Crianza
o Legaris Roble, cava Parxet Cuvee 21.

+4€

MENÚ 4

29'43
IVA incluido

CALÇOTADA FÁCIL

TODOS LOS DÍAS ENERO, FEBRERO Y MARZO

PARA EMPEZAR

Por persona

12 Unidades de Calçots cómodos [pelados]
y Alcachofa natural confitada a la parrilla

PARA CONTINUAR

Elige plato principal

Butifarra de payés con fritas

Muslo de pollo a la brasa [sin hueso]

Steak tartar de vaca cortado a cuchillo con yema de huevo y acompañado de fritas
[Mantequilla de trufa para mezclar]

Tagliatta de onglet de ternera
[Sabrosa pieza de carne laminada, siempre servida poco hecha]

Callos guisados con jamón y dados de pies de cerdo

Albóndigas con calamar en tinta

Tres estrellados con butifarra esparracada [rota]

Lubina fresca entera kg para 2 personas +12 [6€ persona]

BEBIDAS incluidas

Aguas + una cerveza de 0,50 l. o un refresco
o una copa de sangría grande por persona.

Vinos o cava incluidos

[1 botella cada 3 personas]

Vino blanco Verdejo La Charla,

Tinto Rioja crianza POMAL,

Cava Anna Blanc de Blancs

[Mesas de 1 o 2 personas

se incluirán 2 copas de vino o cava]

POSTRES

Plato de postres a elegir

Crema catalana con naranja

[opción con bola helado de vainilla +0,80]

Flam Flam 100% yema con nata fresca

Piña natural refrescante con ron, menta y lima

Sorbete de limón con albahaca fresca

Condiciones, cómo funcionan los menús?

EL ESPACIO

En LABARRA® Barcelona disponemos de capacidad para grupos de hasta 200 personas. Siempre que sea posible, ubicaremos al grupo en una única mesa. Si el número de personas no lo permite, se situará al grupo en varias mesas redondas juntándolas en la misma zona. El restaurante dispone de diferentes zonas, pero no de salas privadas. Sí que es posible tener la exclusividad de todo el local mediante un presupuesto personalizado.

HORARIO Y DURACIÓN DEL EVENTO [Horarios y duración especial consultar]

Barcelona: Horario sujeto a disponibilidad; dos turnos en días especiales de diciembre.

Sant Cugat: (Comidas) Lunes, martes, miércoles a cualquier hora. Jueves, viernes, sábado de 13 a 15 h o después de las 15 h. (Cenas) Lunes, martes, miércoles de 20 a 21:30 h o después de las 21:30 h (hasta la 01 h). Jueves, viernes, sábado después de las 22 h.

ACLARACIONES BEBIDAS Y PLATOS

La selección de platos debe solicitarse con 3 días de antelación.

Las bebidas previas al inicio del evento no están incluidas, salvo que se acuerde previamente. Las bebidas incluidas en cada menú se servirán desde el inicio de la comida hasta el servicio de postres y cafés a partir de ese momento se facturarán aparte excepto acuerdos personalizados.

Las bebidas incluidas son únicamente las descritas en cada menú.

Los menús que incluyan cava o vino contarán con una botella por cada 3 personas.

En menús de pie tipo cocktail o afterwork con bebidas pactadas, se entregarán vales que se podrán canjear en la barra de bebidas.

CONFIRMAR LA RESERVA

Para confirmar la reserva, se solicitará un pago a cuenta de diez euros por persona con tarjeta o Bizum a través de un enlace bancario por SMS o correo electrónico.

Realizar la consulta por correo electrónico o teléfono no garantiza el espacio hasta que no se confirme el pago del depósito a cuenta, puede suceder que mientras un grupo valora la propuesta, otro grupo confirme, se bloquee el espacio y no quede disponibilidad.

En grupos de más de 30 personas el pago para confirmar la reserva será del 30% y el resto 15 días antes del evento.

MODIFICACIÓN NÚMERO DE PERSONAS

Grupos se permitirá modificar el número de personas hasta 48h antes de la reserva de grupo y se reajustará el presupuesto al número de personas. Presentarse el mismo día con cambio de personas conllevará que se cobrará el número de menús reservados.

Grupos con exclusividad de local completo no se podrán ajustar.

CANCELACIÓN DE LA RESERVA

Para grupos de hasta 20 personas, se devolverá la totalidad del depósito siempre que se avise con 72 horas de antelación. Para grupos de más de 20 personas, el preaviso para recuperar el depósito deberá ser, como mínimo, de 15 días.

LA CUENTA

Cualquier extra que no esté detallado en el menú deberá abonarse al finalizar la comida o cena. Se cobrará la totalidad del grupo en un único pago con tarjeta o en efectivo y siempre al finalizar el evento. **No se permite la opción de pagar persona por persona por separado.** En el caso de que lleguen menos personas a la comida o cena, se facturará el número de plazas reservadas, excepto si se avisa con una antelación mínima de 24 horas.

LISTADO DE ALÉRGENOS

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

Tenemos opciones de platos sin gluten, pero no podemos asegurar una ausencia total de trazas por el uso compartido de cocina y utensilios.



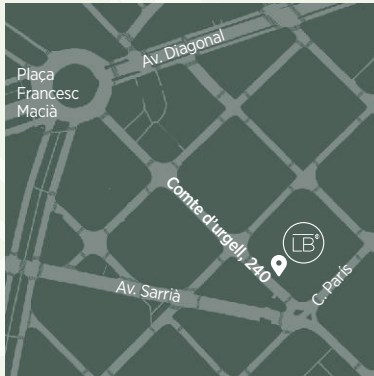
[CARTA ALÉRGENOS]

Como contacto para hacer la reserva?

BARCELONA

Comte d'Urgell, 240 - Barcelona

Izquierda de l'Eixample, a dos calles de la plaza Francesc Macià



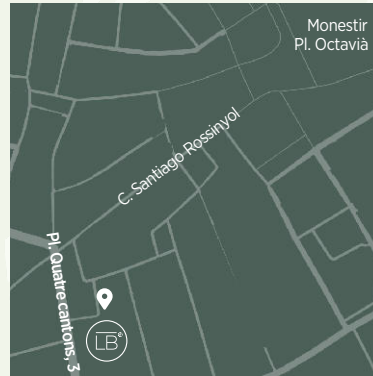
barna@labarra.cat

93 532 76 14

SANT CUGAT

Pl. Quatre Cantons, 3 - St Cugat del Vallès

Ubicación en el mismo centro, con parking justo al lado y a pocos metros del Monasterio.



santcugat@labarra.cat

93 667 27 72

Afterworks y menús tipo cocktails consultar