FÓRMULA
TODO PARA COMPARTIR

35,50€
IVA incluido

CÓMO FUNCIONA ESTE MENÚ?

HORARIOS Y ESPACIO

Horario de grupos en días laborables se podrá reservar a cualquier hora, reservas los fines de semana, festivos y vísperas de festivo, mediodías a partir de las 15 h, noches a partir de las 22:30 h. Hasta 20 personas podrá ser mesa larga, 20 o más serán mesas redondas de 6. El restaurante no dispone de salas privadas, por lo que se compartirá con otros grupos, excepto si se reserva el local completo.

CONFIRMACIÓN, RESERVA Y PAGO

Hacer la consulta al restaurante o preguntar si hay sitio no garantiza la reserva hasta la formalización del pago de 6€ por persona. Se devolverá la cantidad siempre que se avise 48h antes. Se cobrará la totalidad del grupo al finalizar en un único pago siempre al finalizar el evento. No se permite la opción de pagar persona a persona o por separado. El número de plazas reservadas es el que se facturará excepto si se avisa, mínimo 10h antes.

SELECCIONA LOS PLATOS PARA COMPARTIR

El total de platos a elegir son dos por persona, si por ejemplo una mesa son 12 personas pedirán 24 platos para compartir todos. Es importante hacer bien el reparto de platos para que todos prueben de toda la selección. Por ejemplo si queremos que cada 4 personas compartan bravas y la mesa es de 12 personas pediremos 3 de bravas... y así hasta sumar los 24 platos.

Bebida [ILIMITADA]

Repeticiones de bebidas incluidas.

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

Postres

Surtido de postres para compartir

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

Vino blanco La Charla Verdejo
Vino tinto Pomal Cent.
Cava Anna Blanc de Blancs
+9,50€ por botella

Importante: están incluidas las bebidas descritas a partir de la hora de la reserva y en mesa. Las consumiciones antes de la hora de la reserva no estarán incluidas.

Promoción [SOLO PARA ESTE MENÚ] 8€

GINTONIC MASTERS o MOJITO
MOJITO CLÁSICO, FRESA, O FRUTA DE LA PASIÓN

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

SOLO COCINAMOS CON ACEITE 100% DE ORIGEN VEGETAL

Disfruta de nuestras CRAFTS BEERS

Producto sin gluten disponemos de pan y cerveza

HEALTHY FRESH FOOD

Imprescindible la selección de platos 24h antes.
[Para facilitarlo podemos seleccionar nosotros los platos según ejemplo]

Grupo de 18 personas: 3 Bravas, 3 Nachos, 3 Ensaladilla, 3 Tablitas de jamón, 3 platitos de berenjena, 3 Humus, 3 Láminas alcachofa, 3 Huevos estrellados esparracada, 3 Gambitas fritas, 3 Buñuelos, 3 Mejillones, 3 Calamares

Opción interesante: cambiar 3 de los platos anteriores por 3 platos Tagliatta de carne para compartir [Suplemento 6€ bandeja 3x6€]

Los platos siempre saldrán de cocina para ser compartidos

+ Tapas

Indicar número de platos

- [ ] Papas arrugás con nuestro mojo rojo
- [ ] TOP Bravas a nuestra manera con salsas [Salsa de tomate Barcelona y alioli con pimentón suave]
- [ ] Boquerones fritos en filetes con ralladura de limón
- [ ] Gambas grandes al ajillo
- [ ] NEW Frito y frita.... Huevos con gambas tipo chanquete [Revuelto de locos para mezclar en mesa]
- [ ] Labneh, queso cremoso de yogur con pan de pita
- [ ] TOP Original fish and chips de tacos de bacalao en tempura
- [ ] Buñuelos cremosos de patata y bacalao
- [ ] Calamares a la andaluza y mayonesa de tinta
- [ ] NEW Olla de mejilones vapor [Llevamos dos salsas para que aliñes los mejis a tu gusto. Mejillones roca en verano y del norte en invierno]
- [ ] Tabla de ibérico con picos
- [ ] Palitos dulces de berenjena con miel de melaza
- [ ] Láminas de alcachofa fritas
- [ ] NEW Humus cremoso de garbanzos con queso feta, labneh y trozos de remolacha
- [ ] TOP Ensaladilla rusa LABARRA® con anchoa
- [ ] Nachos, crema de guacamole natural y cheddar caliente [Totopos clásicos, remolacha y de chía]
- [ ] Tortilla de bacalao sin acabar
- [ ] Tortilla de alcachofas y pulpa de berenjena
- [ ] NEW Croquetas de jamón, setas o pollo [4 unidades iguales por tapa]
- [ ] Albóndigas con calamar en tinta
- [ ] Huevos y butifarra esparracada [rota]

Platos con suplemento +6€

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

LABARRA®

BCN WESTSIDE
Comte d'Urgell, 240
Barcelona

BCN MIDTOWN
Rosselló, 231
Barcelona

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

@LabarraTapasBar
www.LABARRA.cat