

BAR LOCAL

INFO

Passeig Calvell, 45
amb carrer Ferrocarril

Telèfon: 934 613 466
e-mail: somlocals@gmail.com

HORARI

Dilluns i dimarts

Tancat

Dimecres a diumenge

12:00 - 23:00

FOLLOW US



www.barlocal.cat
[@barlocal_bcn](https://www.instagram.com/barlocal_bcn)
[#somlocals](https://twitter.com/somlocals)

Us presentem els nostres menús elaborats amb productes naturals, de proximitat i, molts d'ells, ecològics.

La preparació dels plats que oferim es realitza just abans de ser servits, de manera que garantim que "l'acabat de fer" que caracteritza la nostra cuina es mantingui. És per això que necessitem saber amb tres dies feiners d'antelació el menú triat per a vostaltres.

Al·lèrgies i intoleràncies.

Totes les elaboracions estan fetes a la nostra cuina, per tant podem atendre les particularitats alimentàries tals com intoleràncies, al·lèrgies, dietes, etc. Preguem que ens aviseu prèviament de totes aquestes particularitats.

Condicions de reserva.

Preguem que us poseu en contacte amb nosaltres via correu electrònic per acabar de concretar tots els detalls de la vostra reserva i poder atendre les particularitats. Els menús estan subjectes a canvis, si voleu fer alguna modificació no dubteu en comentar-ho. El que volem des del Bar Local és adaptar-nos al vostre gust i poder oferir un servei personalitzat.

El nostre correu de contacte és "somlocals@gmail.com"

Condicions de reserva:

Per confirmar la reserva caldrà dipositar una paga i senyal equivalent al 50% de l'import total del servei, a través d'un pagament en efectiu, d'una transferència bancària o de l'autorització a carregar-la a una targeta de crèdit. Aquest pagament s'haurà de formalitzar tres dies abans de la celebració de l'àpat. **Es farà un sol cobrament per grup.**

Política de cancel·lacions:

Si la reserva s'anul·la el mateix dia o bé els comensals no es presenten no es retornarà la paga i senyal.
Si la reserva s'anul·la el dia abans es retornarà la meitat de la paga i senyal.
Si la reserva s'anul·la dos o més dies abans se'n retornarà la totalitat.

El nombre definitiu de comensals ens haurà de ser confirmat, com a molt tard, sis hores abans de l'àpat. Altrament es facturaran (com a mínim) els comensals confirmats que ens constin a la reserva.

Tots els nostres preus inclouen el 10% d'I.V.A.

No dubteu en posar-vos en contacte amb nosaltres per a qualsevol aclariment.

Els preus dels menús són per comensal

MENÚ 1

18,50 €

Crema de pastanaga

Amb escuma de patata i sal de pernil.

Carn a la planxa o peix de llotja fregit a escollir

Carbassó farcit ecològic

Amb verdures picades i gratinat amb pa d'all.

Patata panadera

Confitada en oli.

Dolç Local

Guisat de fruits vermells, galeta d'avellana i escuma de formatge fresc

Aigua amb gas i sense

Dues consumicions per comensal

Copa de vi blanc, negre, canya de cervesa

MENÚ 2

21,50 €

Babagannoush

Hummus d'albergínia ecològica, tahina, espècies i reganyàs de pebre vermell. 1/3

Trio d'ensaladilles

La russa (patata, bonítol...), l'Escarlata (remolatxa, bonítol...), la Local (patata, lluç...) 1/3

Verdures saltades amb romesco

Carbassó, albergínia, pastanaga, porro, ceba, pebrot a la planxa. 1/3

Raviolones a la planxa

Pasta fresca farcida d'espínacs i formatge sobre crema de porros. 1/2

Ou Local ecològic

A baixa temperatura amb escuma de patata i tomàquet sec. 1/2

Llenties vegetals ecològiques

Sofregit i soja. 1/2

Dolç Local

Guisat de fruits vermells, galeta d'avellana i escuma de formatge fresc

Aigua amb gas i sense

Dues consumicions per comensal

Copa de vi blanc, negre, canya de cervesa

Babagannoush

Hummus d'albergínia ecològica, tahina, espècies i reganyàs de pebre vermell. 1/3

Musclos del Delta de l'Ebre

al vapor, llorer i pebre rosa. 1/3

Duo de bikinis

Botifarró, formatge i ceba confitada. Sobrassada, formatge i mel amb taronja. 1/2

Ou Local ecològic

A baixa temperatura amb escuma de patata i sal de pernil. 1/2

Bacallà amb pebrots

Bacallà d'Islàndia fregit amb pebrots ecològics rostits. 1/2

Mandonguilles de la Toia

Amb sofregit de ceba i vi ranci. 1/2

Dolç Local puntxi

Crema de llimona, escuma de formatge fresc, galeta d'avellana i menta.

Aigua amb gas i sense**Dues consumicions per comensal**

Copa de vi blanc, negre, canya de cervesa

Trio d'ensaladilles

La russa (patata, bonítol...), l'Escarlata (remolatxa, bonítol...), la Local (patata, lluç...) 1/3

Daus de salmó marinat

Amb soja, mel, mostassa, mascarpone i un toc de llima. 1/3

Calamars arrebossats

Amb un toc de llima i allioli de tinta. 1/3

Raviolones a la planxa

Pasta fresca farcida d'espínacs i formatge sobre crema de porros. 1/2

Pop amb papada

De porc ral, escuma de patata i "migas" de pebre vermell. 1/2

Entranya de vedella

Amb patata confitada, "mojo" de piquillos i tximitxurri. 1/2

Dolç Local puntxi

Crema de llimona, escuma de formatge fresc, galeta d'avellana i menta

Aigua amb gas i sense**Dues consumicions per comensal**

Copa de vi blanc, negre, canya de cervesa

MENÚ 5

30,50 €

Marinera Local

Ensaladilla local de lluç, seitó del cantàbric i rosquilla

Daus de bacallà d'Islàndia:

Amb tomàquet, tàperes i mahonesa de tapenada. 1/3

Peixet fregit de la Platgeta

Amb mahonesa de citronella i un toc de llima. 1/3

Verdures saltades amb romesco

Carbassó, albergínia, pastanaga, porro, ceba, pebrot a la planxa. 1/3

Ou Local ecològic

A baixa temperatura amb escuma de patata i sal de pernil. 1/2

Lluç del Cantàbric confitat

Patata, ceba i tomàquets xerris confitats amb oli. 1/2

Mandonguilles de la Toia

Amb sofregit de ceba i vi ranci. 1/2

Fruita compotada

Fruita del temps, iogurt grec, galeta i mel.

Aigua amb gas i sense

Tres consumicions per comensal

Copa de vi blanc, negre, canya de cervesa

MENÚ 6

33,50 €

Marinera murciana

Ensaladilla russa, anxova del Cantàbric i rosquilla

Daus de salmó marinat

Amb soja, mel, mostassa, mascarpone i un toc de llima. 1/3

Musclos del Delta de l'Ebre

Al vapor, llorer i pebre rosa. 1/3

Calamars arrebossats

Farina d'arròs, un toc de llima i allioli de tinta. 1/3

Raviolones a la planxa

Pasta fresca farcida d'espínacs i formatge sobre crema de porros. 1/2

Lluç del Cantàbric confitat

Patata, ceba i tomàquets xerris confitats amb oli. 1/2

Galta de vedella

Guisada amb vi negre del Montsant i patates fregides. 1/2

Fruita compotada

Fruita del temps, iogurt grec, galeta i mel.

Aigua amb gas i sense

Tres consumicions per comensal

Copa de vi blanc, negre, canya de cervesa