



Passeig Calvell, 45 · 08005 Barcelona · Tel.: 934 613 466

[www.barlocal.cat](http://www.barlocal.cat) · [barlocal@elspescadors.com](mailto:barlocal@elspescadors.com) · [@barlocal\\_bcn](https://www.instagram.com/barlocal_bcn)

**Les presentamos nuestros menús elaborados con productos naturales, de proximidad y, muchos de ellos, ecológicos.**

La preparación de los platos que ofrecemos se realiza justo antes de ser servidos, así garantizamos que el "hecho al momento" que caracteriza nuestra cocina se mantenga. Es por esta razón que necesitamos saber con tres días laborables de antelación el menú escogido.

Nuestros menús están pensados para **compartir todos los platos**, excepto los postres, de esta manera todo el mundo podrá probar todas nuestras elaboraciones.

#### **Alergias e intolerancias:**

Todas las elaboraciones se realizan en nuestra cocina, por tanto podemos atender las distintas particularidades alimentarias tales como intolerancias, alergias, dietas, etc. Rogamos nos avisen previamente de cualquiera de estas particularidades.

#### **Contacto para reservas:**

Pueden contactar con nosotros a través del correo electrónico para concretar los detalles de su reserva y poder atender todas sus particularidades.

Nuestros menús son susceptibles de cambios, si desean hacer alguna modificación no duden en comentarlo. Lo que deseamos desde el Bar Local es adaptarnos a sus gustos y poder ofrecerles un servicio personalizado.

Nuestro correo de contacto es [barlocal@elspescadors.com](mailto:barlocal@elspescadors.com)

#### **Condiciones de la reserva:**

Para confirmar la reserva deberá efectuarse un depósito equivalente al 50% del importe total del servicio mediante un pago en efectivo, una transferencia bancaria o un cargo en tarjeta de crédito. Este pago deberá haberse formalizado, como mínimo, tres días antes de la celebración del servicio. **Sólo se emitirá una única factura y se hará un único cobro por grupo.**

#### **Política de cancelaciones:**

La paga y señal se devolverá en su totalidad siempre que la reserva se anule, como mínimo, 48 horas antes de la celebración del evento. El número definitivo de comensales tendrá que ser confirmado, como muy tarde, 6 horas antes de la comida.

De otro modo se facturaran (como mínimo) los comensales que nos consten en la reserva.

Todos nuestros precios incluyen el pan, agua y el 10% de I.V.A.

No duden en ponerse en contacto con nosotros para cualquier aclaración.

## MENÚ 1

20,90

**Bol de ensalada:** lechuga, cebolla tierna, zanahoria, tomate.

**Vasito de crema de zanahoria:** con espuma de patata y sal de jamón

**Pescado de lonja frito:** con verduras a la plancha.

**Carne a la plancha:** con patatas confitadas en aceite y fritas.

**Dulce Local:** guisado de frutos rojos, galleta de avellana y espuma de queso fresco.

**Dos consumiciones por comensal:** copa de vino blanco, tinto, caña de cerveza

## MENÚ 2

23,90

**Babagannoush:** hummus de berenjena ecológica, tahine, especias y regañás.

**Ensaladilla rusa:** patata, cebolla, oliva, atún, huevo y mayonesa.

**Dos croquetas:** con bechamel fina.

**Duo de bikinis:** jamón en dulce, queso y cebolla tierna. Pimiento rustido, tomate y queso.

**Huevo Local ecológico:** a baja temperatura con espuma de patata y tomate seco.

**Raviolones a la plancha:** pasta fresca rellena de espinacas y queso sobre crema de puerros.

**Dulce Local:** guisado de frutos rojos, galleta de avellana y espuma de queso fresco.

**Dos consumiciones por comensal:** copa de vino blanco, tinto, caña de cerveza

## MENÚ 3

26,90

**Ensalada Marinera:** lechuga, bonito, bacalao, boquerón, romesco.

**Ensaladilla Local:** patata, merluza, pepinillo, cebolla tierna y guindilla.

**Dos buñuelos:** de bacalao de Islandia.

**Duo de bikinis:** sobrasada, miel con naranja y queso. Morcilla, cebolla confitada, menta y queso.

**Pescadito frito:** de la Barceloneta con patatas fritas.

**Butifarra con judias:** judias ecológicas salteadas con pesto.

**Puntxi Local:** crema de limón, espuma de queso fresco, galleta de avellana y menta.

**Dos consumiciones por comensal:** copa de vino blanco, tinto, caña de cerveza

---

## MENÚ 4

29,90

---

**Trio de ensaladillas:** Rusa; patata, bonito... Escarlata; remolacha, bonito... Local; patata, merluza...

**Dados de bacalao de Islàndia:** con tomate, alcaparras y mayonesa de tapenade.

**Calamares rebozados:** harina de arroz, con un toque de lima y allioli de tinta.

**Verduras salteadas y romesco:** Calabacín, berenjena, zanahoria, cebolla, pimiento a la plancha.

**Salmón noruego:** a baja temperatura con almendras.

**Albóndigas de la Toia:** con sofrito de cebolla y vino rancio.

**Puntxi Local:** crema de limón, espuma de queso fresco, galleta de avellana y menta.

**Caña de cerveza:** estrella Damm.

**Vino blanco i vino tinto:** Clot d'Encís, cooperativa Bot. D.O. Terra Alta. 1 botella cada 3 personas.

---

## MENÚ 5

32,90

---

**Babagannoush:** hummus de berenjena ecológica, tahine, especias y regañás de pimentón.

**Dados de salmón marinado:** con soja, miel, mostaza, mascarpone y un toque de lima.

**Flamenquin:** enrollado de lomo, jamón, queso, vino rancio.

**Raviolones a la plancha:** pasta fresca rellena de espinacas y queso sobre crema de puerros.

**Bacalao con pimientos:** bacalao de Islàndia con pimientos ecológicos rustidos.

**Entraña de ternera:** con patata confitada, mojo de piquillos y tximitxurri.

**Cremoso de chocolate:** dulce de leche y avellanas

**Caña de cerveza:** estrella Damm.

**Vino blanco i vino tinto:** Babalà, cooperativa Espolla. D.O. Empordà. 1 botella cada 3 personas.

---

## MENÚ 6

35,90

---

**Trio de ensaladillas:** Rusa; patata, bonito... Escarlata; remolacha, bonito... Local; patata, merluza...

**Dados de salmón marinado:** con soja, miel, mostaza, mascarpone y un toque de lima.

**Calamares rebozados:** harina de arroz, con un toque de lima y allioli de tinta.

**Raviolones a la plancha:** pasta fresca rellena de espinacas y queso sobre crema de puerros.

**Merluza del cantàbrico confitada:** patata, cebolla y tomatitos cherry confitados en aceite.

**Carrillera de ternera:** guisada con vino tinto del Montsant y patatas fritas.

**Cremoso de chocolate:** dulce de leche y avellanas

**Caña de cerveza:** estrella Damm.

**Vino blanco i vino tinto:** Ònix clàssic, cooperativa Gratallops. D.O.Q. Priorat. 1 botella cada 3