



Passeig Calvell, 45 · 08005 Barcelona · Tel.: 934 613 466
www.barlocal.cat · barlocal@elspescadors.com · @barlocal_bcn

Els 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 aixó que necessitem saber amb tres dies feiners d'antelació el menú triat per vostès.

Els nostres menús estàn pensats per **compartir tots els plats**, llevat de les postres, d'aquesta manera tothom podrà tastar totes les nostres elaboracions.

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 avisin prèviament de totes aquestes particularitats.

Contacte de reserva:

Podeu posar-se en contacte amb nosaltres via correu electrònic per acabar de concretar tots els detalls de la seva reserva i poder atendre totes les particularitats.

Els menús estan subjectes a canvis, si volen fer alguna modificació no dubtin en comentar-ho.

El que volem des del Bar Local es adaptar-nos al seu gust i poder oferir un servei personalitzat.

El nostre correu de contacte és **barlocal@elspescadors.com**

Condicions de reserva:

Per confirmar la reserva caldrà fer una paga i senyal del 50% de l'import total del servei, a través d'un pagament en efectiu, d'una transferència bancària o carregant-la a una targeta de crèdit.

Aquest pagament s'haurà de formalitzar, com a mínim, tres dies abans de la celebració de l'àpat.

S'emetrà una sola factura i es farà un sol cobrament per grup.

Política de cancel·lacions:

La paga i senyal es retornarà en la seva totalitat sempre i quan la reserva s'anul·li, com a mínim, 48 hores abans de la celebració de l'esdevinement.

El número definitiu de comensals ens haurà de ser confirmat, com a molt tard, 6 hores abans de l'àpat, altrament es facturaran (com a mínim) els comensals que ens constin a la reserva.

Tots els nostres menús inclouen el pa, l'aigua i el 10% d'I.V.A.

No dubtin en posar-se en contacte amb nosaltres per a qualsevol aclariment.

MENÚ 1

20,90

Bol d'Amanida: enciam, ceba tendra, pastanaga, tomàquet.

Gotet crema de pastanaga: amb escuma de patata i sal de pernil.

Peix de llotja fregit: amb verdures a la planxa.

Carn a la planxa: amb patates confitades amb oli i fregides.

Dolç Local: guisat de fruits vermells, galeta d'avellana i escuma de formatge fresc.

Dues consumicions per comensal: copa de vi blanc, negre, canya de cervesa.

MENÚ 2

23,90

Babagannoush: hummus d'albergínia ecològica, tahine, espècies i reganyàs.

Ensaladilla Russa: patata, ceba, oliva, bonítol, ou, maionesa, reganyades.

Dues croquetes: amb beixamel fina.

Duo de bikinis: pernil dolç, formatge i ceba tendre. Pebrots rostits, tomàquet i formatge.

Ou Local ecològic: a baixa temperatura amb escuma de patata i tomàquet sec.

Raviolones a la planxa: pasta fresca farcida d'espínacs i formatge sobre crema de porros.

Dolç Local: guisat de fruits vermells, galeta d'avellana i escuma de formatge fresc.

Dues consumicions per comensal: copa de vi blanc, negre, canya de cervesa.

MENÚ 3

26,90

Amanida Marinera: enciam, bonítol, bacallà, seitó, romesco.

Ensaladilla Local: patata, lluç, cogombret, ceba tendra.

Dos bunyols: bacallà d'Islàndia amb un toc d'allioli.

Duo de bikinis: Sobrassada, mel i formatge. Botifarró, ceba confitada, menta i formatge.

Peixet fregit: de la llotja de la Barceloneta amb patates fregides.

Botifarra amb seques: fesols ecològics saltats amb pesto.

Puntxi Local: crema de llimona, espuma de formatge fresc, galeta d'avellana i menta.

Dues consumicions per comensal: copa de vi blanc, negre, canya de cervesa.

MENÚ 4

29,90

Trio d'ensaladilles: Russa; patata, bonítol... Escarlata; remolatxa, bonítol... Local; patata, lluç...

Daus de bacallà d'Islàndia: amb tomàquet, tàperes i mahonesa de tapenada.

Calamars arrebossats: amb un toc de llima i all i oli de tinta.

Verdures saltades i romesco: Carbassó, albergínia, pastanaga, ceba, pebrot a la planxa.

Salmó noruec: a baixa temperatura amb ametlles.

Mandonguilles de la Toia: amb sofregit de ceba i vi ranci.

Puntxi Local: crema de llimona, espuma de formatge fresc, galeta d'avellana i menta.

Canya de cervesa: estrella Damm.

Vi blanc i vi negre: Clot d'Encís, cooperativa Bot. D.O. Terra Alta. 1 ampolla cada 3 persones.

MENÚ 5

32,90

Babagannoush: hummus d'albergínia ecològica, tahine, espècies i reganyàs de pebre vermell.

Daus de salmó marinat: amb soja, mel, mostassa, mascarpone i un toc de llima.

Flamenquin: llom, pernil, formatge, vi ranci.

Raviolones a la planxa: pasta fresca farcida d'espínacs i formatge sobre crema de porros.

Bacallà amb pebrots; bacallà d'Islàndia fregit amb pebrots ecològics rostits.

Entrama de vedella: amb patata fregida, mojo de piquillos i tximitxurri.

Cremós de xocolata: dolç de llet i avellanes.

Canya de cervesa: estrella Damm.

Vi blanc i vi negre: Babalà, cooperativa Espolla. D.O. Empordà. 1 ampolla cada 3 persones.

MENÚ 6

35,90

Trio d'ensaladilles: Russa; patata, bonítol... Escarlata; remolatxa, bonítol... Local; patata, lluç...

Daus de salmó marinat: amb soja, mel, mostassa, mascarpone i un toc de llima.

Calamars arrebossats: amb un toc de llima i all i oli de tinta.

Raviolones a la planxa: pasta fresca farcida d'espínacs i formatge sobre crema de porros.

Lluç del cantàbric confitat; patata i tomàquets confitats.

Galta de vedella: guisada amb vi negre del Montsant i patates fregides.

Cremós de xocolata: dolç de llet i avellanes.

Canya de cervesa: estrella Damm.

Vi blanc i vi negre: Ònix clàssic, cooperativa Gratallops. D.O.Q. Priorat. 1 ampolla cada 3 pers.