



*el buen bar



**GRAN SABOR,
MEJOR PRECIO,
ENORME DISFRUTE**

#feliznavidad #felizaño #probarynoparar



¡Hola Probareños!

Vuelven las navidades y como ya es tradición, hemos elaborado para ti y tu gente unos menús pensados para gozar, compartir y disfrutar, que os lo habéis ganado.

En PRO|BAR nos hemos roto la cabeza para ofrecer unos menús aptos para todo tipo de bolsillos, manteniendo nuestro tiquet medio y nuestros criterios de calidad y originalidad de siempre. ¿Cómo? Hemos sacrificado productos disparados y seleccionado nuevos que cumplen con nuestra premisa de haceros felices en la mesa.

Sabéis que nuestro bar es atípico, fomenta lo familiar, nos gusta romper protocolos sin perder la profesionalidad, apreciamos el compartir en todo su esplendor y es por ello que os presentamos unos menús de tapeo festivo y diferente para que vuestras reuniones de amigos, familiares o de empresa sean distintas a todo lo conocido.

Y por supuesto, desde PRO|BAR os deseamos felicidad y alegría para estas fechas, que vuestras relaciones sean sanas y bonitas, que si quieres algo vayas a por ello, que lo que no te aporte te lo quites de encima y que sobretodo, la salud y la sonrisa nunca se pierdan.

#ELBUENBAR #ELBUENEQUIPO



Este menú es para grupos numerosos que no podemos sentar y que quieran una propuesta más informal tipo cocktail.

#PROBARDEPIE

Nuestra ensaladilla de anguila ahumada (G,H,P, S,I, S)

Pan tuneado de panceta de bellota y trufa (G,L,S)

Tosta de pastel de gallineta con encurtidos (G, P, L, H, S)

Croqueta de vaca madurada (G,L,H)

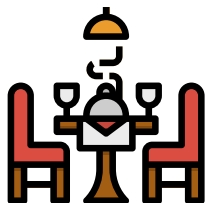
Vasito de salmorejo con coliflor y capellán (G,S)

Bombita de barcelona brava (H,S)

Pincho de tortilla de jamón ibérico (G, H)

Brazo gitano de nata y yema quemada (G, H, L)

18€
por persona



El menú de referencia para los que dicen... ¡lo de siempre!

#CLÁSICOPROBAR

Nuestra ensaladilla de anguila ahumada (G,H,P, SJ, S)

Croquetas de puchero de la abuelita Carmen (G,L,H,A)

Tomates Raff, capellán y coliflor con salmorejo (G,P,S)

Pan tuneado de panceta de bellota y trufa (G,L,S)

Tortilla estilo Betanzos con jamón ibérico (H)

Filete de cadera con ajetes y patatas cerilla

Brazo gitano de nata y yema quemada (G,H, L)

25€
por persona



¡Aquí hemos venido a jugar!

#PROBARYNOPARAR

Nuestra ensaladilla de anguila ahumada (G,H,P, S,J,S)

Pan tuneado con Flor Esgueva, yema y chacina (G,L,H, S)

Tosta de pastel de gallineta con encurtidos (G, P, L, H, S)

Croquetas de puchero de la abuelita Carmen
VS croquetas de vaca madurada (G,L,H,A)

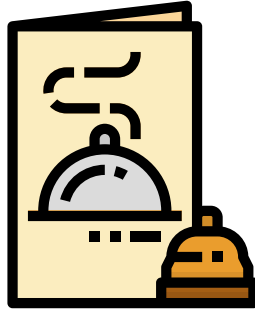
Tortilla estilo Betanzos con jamón ibérico (H)

Fish & chips de bacalao con salsa tártara (G,H,P,S,J,S)

Steak tartar y burger 2 en 1 (H,L,S)

Tarta de chocolate fluida (G,L)

28€
por persona



- Los menús incluyen agua y pan. Las bebidas no están incluidas.
- Disponemos de la opción barra libre durante el transcurso de la comida o cena, con nuestra selección de vinos probareños (blanco de Rías Baixas y tinto de Alicante), cervezas y refrescos. Su coste es de 12€/persona.
- Los menús no incluyen los cafés ni las consumiciones que se pidan antes y después del transcurso de la comida.
- Ofrecemos dos promociones al pedir por adelantado los cafés y los combinados:
 - 1) Cafés a 1,5€.
 - 2) BONOCOPAS: si pides unas copas con estos menús tendrás un buen descuento. Os ofrecemos 2 opciones: 3 copas a 15€ y 10 copas a 45€ (precio en el bar 6€).
- El menú es para mesa completa y el precio por persona, incluye el dichoso IVA, lo sentimos mucho pero no podemos hacer nada.
- La barra libre de los menús tiene una duración de 60 minutos, equivalente a la duración de la comida (acaba con el último plato salado).
- Si sufres de alguna intolerancia, tienes alguna duda o sugerencia de cambio, no dudes en ponerte en contacto con nosotros, trataremos de solucionar cualquier incidencia de forma personalizada.

AFORO:

Para facilitar la organización y ser eficientes en los servicios, las mesas que superen los 10 comensales deberán hacer alguno de los menús, no podrán ir a carta.

Nuestro aforo máximo es de 68 personas sentadas en mesas y 24 personas en taburetes con barras.



RESERVAS:

Todos las reservas de grupos se deberán confirmar por un responsable, no se aceptaran reservas por mail o contestador.

Para confirmar la reserva solicitamos un 50% por adelantado en concepto de paga y señal. En caso de no presentarse el día de la reserva perderán el importe íntegro de la paga y señal.

Si el número de personas que se presenten el día de la reserva es inferior al confirmado se cobrarán igualmente, es por ello que rogamos el número total de personas reservadas se reconfirmen 48h antes por ambas partes.

Para información directa contacta a:

carl@probarelbuenbar.com o escribe a nuestro whatsapp (34) 682 936 883, contestaremos a la mayor brevedad que nos sea posible.

MUCHAS GRACIAS.

ABREVIATURA PARA LOS ALÉRGENOS

Cereales con gluten - G

Crustáceos - CR

Moluscos - MO

Huevos - H

Pescado - P

Cacahuetes - CA

Soja - SJ

Lácteos - L

Frutos secos - FR

Apio - A

Mostaza - M

Sésamo - S

Sulfitos - SU

Altramuz - AL