

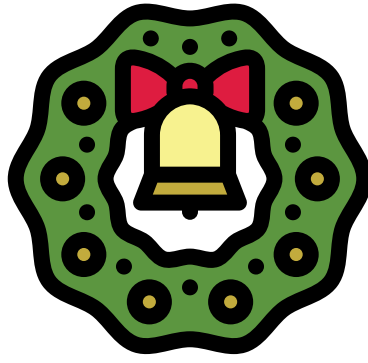


*el buen bar



**HAGAMOS DE LA
TRADICIÓN LA
MEJOR DIVERSIÓN**

#feliznavidad #felizaño #probarynoparar



¡Hola Probareños!

Un año más llegan las navidades y esas celebraciones que, aunque nos puedan dar cierta pereza al principio, una vez estamos en faena, nos inundan de felicidad, alegría, carcajadas y anécdotas que contar. Para ayudaros a ese objetivo, hemos preparado para ti y los tuyos, unos menús pensados para que goces, compartas y disfrutéis en estas fechas tan especiales.

Los que nos conocéis sabéis que nuestro bar fomenta lo familiar, lo cercano, lo disfrutón y lo festivo, que nos gusta romper protocolos sin perder la profesionalidad, que apreciamos el compartir momentos y comida. Así que para ser fieles a nuestra esencia, aquí os presentamos unos menús de tapeo festivo y diferente para que vuestras reuniones de amigos, familiares o de empresas las disfrutéis como os merecéis.

Desde PRO|BAR os deseamos un bonito mes y una feliz Navidad, repleta de buenas noticias, felicidad y alegría. Cuidaros mucho y bien para acabar este año por todo lo alto y sin sobresaltos.

Sólo nos queda agradecer que queráis contar con nosotros en estas fechas tan bonitas. Mucho amor a todos.

#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 queso tierno, jamón ibérico y trufa (G,L,S)

Brandada de bacalao, olivas y alcaparras (P, L, H, S)

Croqueta melosa de cecina de León (L,G,P)

Vasito de salmorejo con gambas y huevo (G,S,M,H)

Bombita de Barcelona brava (H,S)

Pincho de tortilla de jamón ibérico (G, H)

¿Qué pasa tronco? (turrón y cítricos) (G, H, L)

22€
por persona



El menú de los que dicen ilo de siempre y un poquito más!

#CLÁSICOPROBAR

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

Croqueta melosa de cecina de León (L,G,P)

Pan tuneado de queso tierno, jamón ibérico y trufa (G,L,S)

Tomates Raff con bonito y ensalada verde (P,S)

Torreznos con revolconas

Tortilla estilo Betanzos con jamón ibérico (H)

Soldaditos de bacalao con piquillos braseados (P,G,H)

Bitock de vaca madurada con salsa de setas (H,L)

¿Qué pasa tronco? (turrón y citricos) (G, H, L)

28€
por persona



¡Un menú con guiños festivos!

#PROBARYNOPARAR

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

Salmorejo con tartar de gamba roja (M,G,S)

Croqueta melosa de cecina de León (L,G,P)

Pan tuneado de queso tierno, jamón ibérico y trufa (G,L,S)

Tomates Raff con langostinos y ensalada verde (G,P,S)

Tortilla estilo Betanzos de revolconas con torreznos (H)

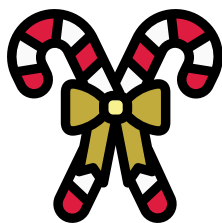
Cocochas de bacalao a la donostiarra (H,P)

Canelón gratinado de pollo asado,
ternera y costilla ibérica | Parmesano (G,L,FC)

Sorbete de cava con frambuesas (S)

¿Qué pasa tronco? (turrón y cítricos) (G, H, L)

32€
por persona



Un menú adaptado con todo el sabor pero sin gluten

#PROBARSINGLUTEN

Nuestra ensaladilla de anguila ahumada con regañás sin gluten ^(H,P, S,J,S)

Tomates Raff con langostinos y ensalada verde ^(P,S)

Torreznos con revolconas

Bombita de Barcelona brava ^(H,S)

Soldaditos de bacalao con piquillos braseados ^(H)

Tortilla estilo Betanzos con jamón ibérico ^(H)

Bitock de vaca madurada con salsa de setas ^(H,L)

Sorbete de cava con frambuesas ^(S)

32€
por persona

(Tenemos pan y cerveza sin gluten que no incluyen en el menú).



+INFO:

- Los menús incluyen agua y pan. Las bebidas no están incluidas.
- El menú es para mesa completa y el precio por persona, incluye el dichoso IVA, lo sentimos mucho pero no podemos hacer nada.
- 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.
- Los menús no incluyen los cafés ni las consumiciones que se pidan antes y después del transcurso de la comida.

BARRA LIBRE:

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.

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).

BONOCOPAS:

Si pides tus copas con este menú tendrás un buen descuento. Os ofrecemos dos opciones: 3 copas a 18€ o 10 copas a 55€ en lugar de 8€ que cuesta cada copa sin el descuento.

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:

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.

No serán válidas las reservas realizadas por mail o contestador sin confirmación de respuesta ni paga y señal.

MUCHAS GRACIAS POR QUERER CONFIAR EN NOSOTROS PARA ESTAS FECHAS TAN IMPORTANTES, HAREMOS TODO LO QUE ESTE EN NUESTRAS MANOS PARA QUE DISFRUTÉIS MUCHO Y BIEN.

ABREVIATURA PARA LOS ALÉRGENOS

Cereales con gluten - G | Crustáceos - CR | Moluscos - MO | Huevos - H | Pescado - P | Cacahuets - CA

Soja - SJ | Lácteos - L | Frutos con cáscara - FC | Apio - A | Mostaza - M | Sésamo - S | Sulfitos - SU | Altramuz - AL