



\*el buen bar



EN PRO|BAR  
NO NOS CUESTA  
MUCHO CELEBRAR

#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, así que aquí estamos nosotros para formar parte de esos momentos.

Este año hemos preparado unos menús pensados para que goces, compartas y disfrutes con los que más quieres en estas fechas tan especiales. Los que nos conocéis, 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.

Desde el bar os deseamos un bonito mes, repleto de buenas noticias, felicidad y alegría. No os olvidéis de cuidar vuestra salud, por dentro y por fuera, sois lo más importante.

Sólo nos queda agradecer que queráis contar con PRO|BAR para estas fechas tan bonitas.

**#ELBUENBAR #ELBUENEQUIPO**



El menú de referencia para los que dicen...  
lo de siempre y un poquito más!

## #CLÁSICOPROBAR

Nuestra ensaladilla de anguila ahumada <sup>(G,H,P,SJ,SU)</sup>

Croquetas de pollo asado <sup>(G,L,H)</sup>

Pan tuneado con mortadela, stracciatella y pesto <sup>(G,L,SU,FC)</sup>

Tomate trinchado con bacalao y encurtidos <sup>(P,SU)</sup>

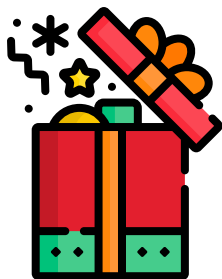
Torreznos con alcachofas <sup>(SU)</sup>

Tortilla estilo betanzos con chacina curada <sup>(H)</sup>

Secreto iberico con pimientos verdes y miga de leña <sup>(H,SJ,SU)</sup>

Sopa de choco blanco, galleta y frambuesa <sup>(G,L)</sup>

**26€**  
por persona



Un menú con guiños festivos

## #PROBARYNOPARAR

Nuestra ensaladilla de anguila ahumada <sup>(G, H,P, SJ, S)</sup>

Carpaccio de manchego con membrillo y pesto <sup>(L,FC)</sup>

Croquetas de pollo asado <sup>(G,L,H)</sup>

Pan tuneado con panceta de bellota y straciatella de trufa <sup>(G,L,S)</sup>

Tomate trinchado con sardina ahumada y encurtidos <sup>(P,SU)</sup>

Alcachofas salteadas con cebollita y butifarra de perol <sup>(SU)</sup>

Tortilla estilo betanzos con torreznos <sup>(H)</sup>

Lomo bajo de vaca madurada y patatitas

Brownie de chocolate y helado de cacahuete <sup>(G,L,FC,H)</sup>

**32€**  
por persona



¡Un menú degustación con guiños festivos!

## #PROBARNAVIDEÑO

Tabla de embutidos de Pinoso

Mejillones al café de Paris <sup>(MO,L,P,M,SU)</sup>

Croqueta de cecina de León IGP <sup>(G,L,H)</sup>

Tomate y nuestros salazones <sup>(P,SU)</sup>

Setas salteadas con patata trinchada y huevo poché <sup>(H)</sup>

Nuestros ya clásicos canelones <sup>(G,L)</sup>

Coca boba, turrón y leche merengada <sup>(G,L,FC)</sup>

**36€**  
por persona



### **+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

PRO  
BAR

\*el buen bar



\*  
**DESPIDAMOS  
JUNTOS EL AÑO**

#feliznavidad #felizaño #probarynoparar





**Celebremos juntos este fin de año, que sea un día para cerrar un año 2024 muy “movidito” y que venga un 2025 más “tranquilito”.**

**Pasemos juntos el mediodía o la noche como solo los probareños sabemos, comiendo, gozando, sonriendo y brindando con la mejor compañía, que después de estos 365 días nos encanta llegar a este día.**

**¿Qué te apetece más, tomar las uvas con nosotros después de comer y tras “tardear” irte a casa prontito y ver las campanadas por la tele en pijama o bien cenar en el bar, vestidos para pasar una noche loca?**

**Cuenta con nosotros para hacerte todo lo feliz que esté en nuestras manos.**

**#nochevieja #nocheviejatempranera #felizaño #probarynoparar  
#findeañ #chuchuwa**



# MENÚ FIN DE AÑO TEMPRANERO

(desde las 14:00 hasta la 18:30)

¡¡¡¡Vamos a por nuestra tercera nochevieja tempranera!!!!

Ven con tu familia o amigos a terminar el año con gafas de sol a tu bar favorito!

Cansados de que nos tomen el pelo en esos menús de nochevieja sobrevalorados y fuera de toda lógica cada vez somos más los que celebramos el fin de año de día, de tardeo.

Nos gusta salir de día y volver a casa a una hora razonable, sin controles de tráfico, sin masificaciones y sin que nos roben por tomarnos una copa “tranquila”.

## ¡BRAZO EXTENDIDO!

**Aceitunas y encurtidos del PRO|BAR**  
**Gilda de tomate seco y sardina ahumada** (P,SU)  
**Calçots con romesco** (FC,SU)  
**Croqueta de vaca madurada** (G,L,H)  
**Ensaladilla viajera de pularda** (G,GS,H,M,SJ,S)

## ¡PUÑO CERRADO!

**Tomate e hinojo de invierno con queso de cabra y albahaca** (L,M,SU)  
**Canelón de txangurro y gambas con trufa y queso viejo** (G,CR,L,SU)

## ¡DEDO HACIA ARRIBA!

**Merluza con velouté de berberechos** (MO,P,SU)

## ¡HOMBROS EN ALTO!

**Secreto ibérico con puré clásico de patatas con ajetes** (L)

## ¡CABEZA HACIA ATRÁS!

**Pannetone con helado de turrón y ganache de chocolate** (L,GL,H,FC)

## ¡CULETE HACIA ATRÁS Y FIN DE FIESTA!

**Uvas de la suerte, cotillón y bailecito chuchuwa**  
**Copa de cava María Casanovas Brut Nature**

**45€**  
**por persona**



# MENÚ NOCHEVIEJA CLÁSICA

## (desde las 21:00 hasta la 1:30)

Para sentirte libre de ataduras, la bebida es a la carta y no está incluida en el menú.

Ven a disfrutar esta Nochevieja con nosotros: Te sentirás como en casa excepto que no estará la tele puesta con los tostones de ese día...

Digamos juntos adiós como se merece a este 2024 que se va y recibamos con toda la ilusión y ganas a este 2025.

Disfrutemos juntos las últimas horas de año haciendo lo que más nos gusta: comer rico, beber bueno, estar con la mejor compañía y no parar de brindar en toda la noche.

### ¡BRAZO EXTENDIDO!

Aceitunas y encurtidos del PRO|BAR  
Gilda de tomate seco y sardina ahumada <sup>(P,SU)</sup>  
Calçots con romesco <sup>(FC,SU)</sup>  
Croqueta de vaca madurada <sup>(G,L,H)</sup>  
Ensaladilla viajera de pularda <sup>(G,GS,H,M,SJ,S)</sup>

### ¡PUÑO CERRADO!

Tomate e hinojo de invierno con queso de cabra y albahaca <sup>(L,M,SU)</sup>  
Canelón de txangurro y gambas con trufa y queso viejo <sup>(G,CR,L,SU)</sup>

### ¡DEDO HACIA ARRIBA!

Merluza con velouté de berberechos <sup>(MO,P,SU)</sup>

### ¡HOMBROS EN ALTO!

Secreto ibérico con puré clásico de patatas con ajetes <sup>(L)</sup>

### ¡CABEZA HACIA ATRÁS!

Pannetone con helado de turrón y ganache de chocolate <sup>(L,GL,H,FC)</sup>

### ¡CULETE HACIA ATRÁS Y FIN DE FIESTA!

Uvas de la suerte, cotillón y bailecito chuchuwa  
Copa de cava María Casanovas Brut Nature

**45€**  
por persona



### **+INFO:**

El menú es para mesa completa y el precio por persona, incluye el dichoso IVA, lo sentimos mucho pero no podemos hacer nada.

Las bebidas, cafés o copas no están incluidas en el menú.

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 y hacerlo a tu medida.

### **RESERVAS:**

Este menú está diseñado para la ocasión, por este motivo sólo podrá reservarse por adelantado.

Sé el 1º en realizar la reserva de tu mesa. Para confirmar la reserva solicitamos un 50% por adelantado en concepto de paga y señal. Si quiere cancelar la reserva deberá comunicarlo en un plazo superior a 48h. En caso contrario nos veremos obligados a quedarnos con el depósito del 50%. Las modificaciones de comensales deberán comunicarse con 48h de antelación. Si el día de la comida o cena son menos de los confirmados y no se ha comunicado en el plazo indicado se procederá al cobro de la totalidad de los comensales confirmados en la reserva.

Para información directa escribe a [africa@probarelbuenbar.com](mailto:africa@probarelbuenbar.com) o a nuestro whatsapp +34 682 936 883.

### **HORARIO NOCHEVIEJA TEMPRANERA:**

Aunque nos encantaría hacer una buena sobremesa y tardeo ese día, nos vemos obligados a marcar un horario de cierre por la tarde ya que tendremos que limpiar y organizar el turno de nochevieja. Es por ello que "desalojaremos" el bar a las 18h. Gracias por vuestra comprensión.

### **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 cuestan sin el descuento.



## **PAGO RESERVAS:**

**Titular: PROBAR EL BUEN BAR S.L.**

**Número cuenta: ES89 0081 5488 3800 0166 5574**

### **IMPORTANTE:**

**Indicar en el CONCEPTO INGRESO**

**Nombre que se dio en la reserva, numero personas, día de la reserva y FINAÑOTEMPRANERO ó NOCHEVIEJACLÁSICA.**

**(Ejemplo: James Bond, 4 pax, 31/12, FINAÑOTEMPRANERO)**

**Enviar por m@il confirmación de pago reserva a:**

**Att: Elsa Soler (Administración) [bazan@probarelbuenbar.com](mailto:bazan@probarelbuenbar.com)**

**y/o Carl Borg (director de bar) y [carl@probarelbuenbar.com](mailto:carl@probarelbuenbar.com)**

## **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**