BARRACA

MAR I ARRÒS

GRUPOS Y EVENTOS 2026

UNA VENTANA AL MAR

PASSEIG MARÍTIM DE LA BARCELONETA, 1
CIUTAT VELLA, 08003 BARCELONA



UNA VENTANA AL MAR

EN PRIMERA LÍNEA DE MAR, EN EL CORAZÓN DE LA BARCELONETA. DOS PLANTAS DIÁFANAS DE MADERA Y LUZ, CON GRANDES VENTANALES ABIERTOS AL MEDITERRÁNEO.

UN ESPACIO PARA CELEBRAR SIN PRISA: COMIDAS Y CENAS DE EMPRESA, CUMPLEAÑOS, PRESENTACIONES O UNA LARGA SOBREMESA CON LOS TUYOS.



ARROZ
PESCADO
VINO

ESPECIALISTAS EN ARROCES A LA LEÑA. PRODUCTO FRESCO DE LONJA, FUEGO Y RECETAS PENSADAS PARA COMPARTIR.

DE LA LONJA AL PLATO



EL ESPACIO

	BANQUETE	CÓCTEL
PLANTA BAJA	50	90
PRIMERA PLANTA	80	140

PERSONAS

PRIVATIZACIÓN

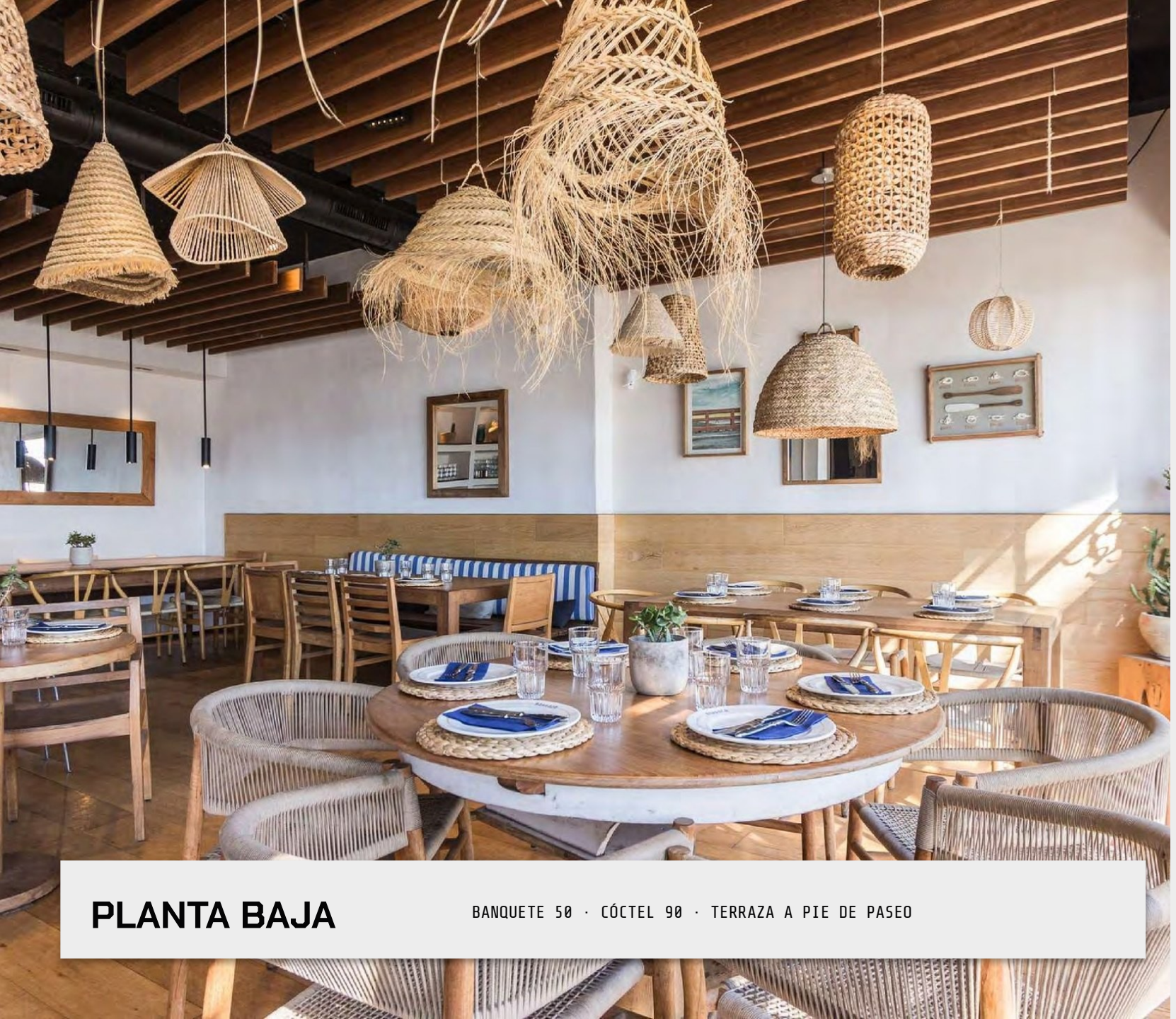
A PARTIR DE 50 PERSONAS POR PLANTA. LOCAL COMPLETO O PLANTA EN EXCLUSIVA: COTIZACIÓN BAJO CONSULTA.

HORARIO

COMIDAS Y CENAS. LOS EVENTOS PUEDEN ALARGARSE MÁS ALLÁ DEL HORARIO HABITUAL: CONSÚLTANOS.

ACCESIBILIDAD

ASCENSOR A LA PRIMERA PLANTA. MISMA CAPACIDAD TODO EL AÑO.

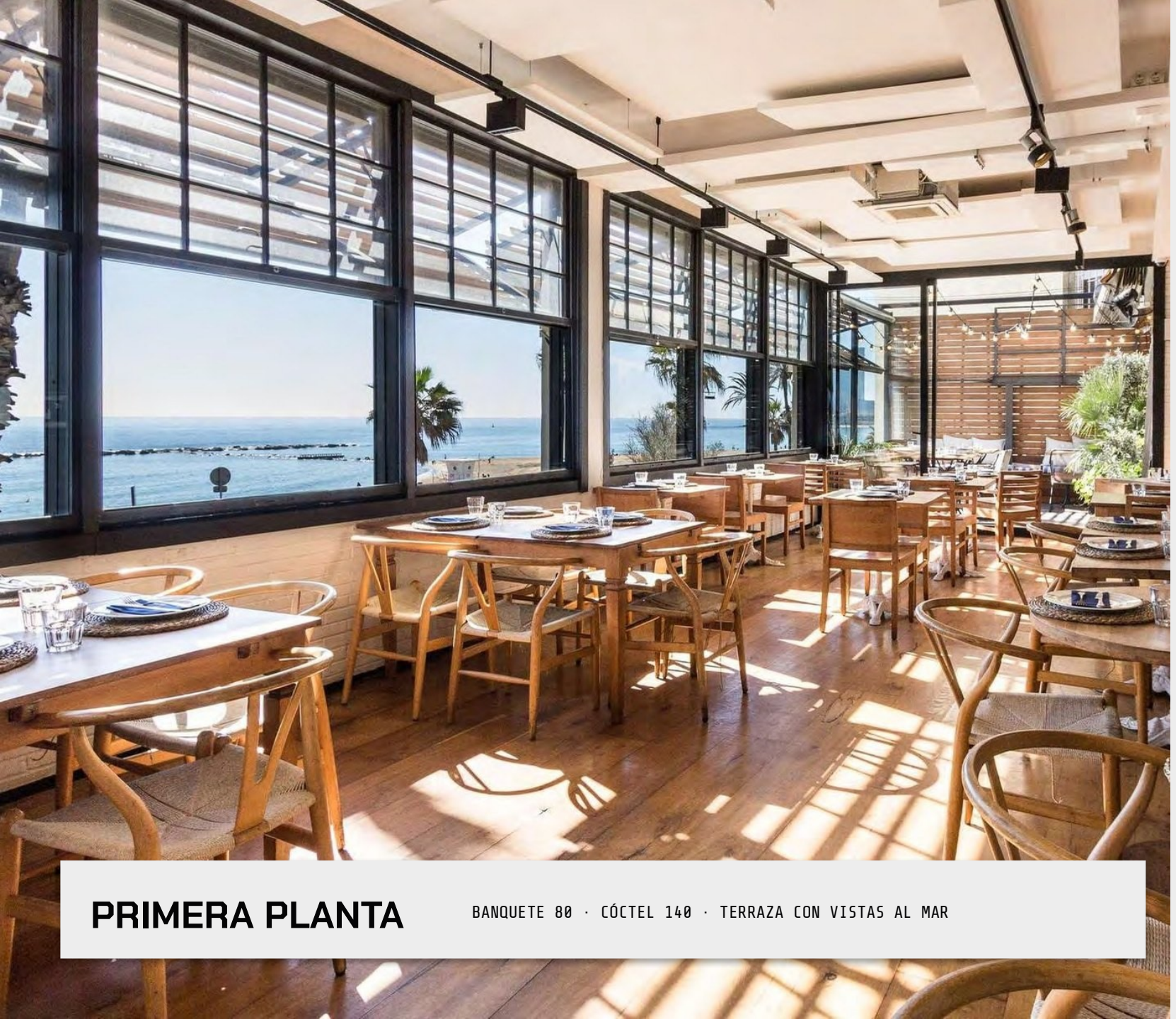






PLANTA BAJA

BANQUETE 50 · CÓCTEL 90 · TERRAZA A PIE DE PASEO







PRIMERA PLANTA

BANQUETE 80 · CÓCTEL 140 · TERRAZA CON VISTAS AL MAR

MENÚS BANQUETE

SENTADOS A LA MESA, PARA COMPARTIR. PRECIOS POR PERSONA, IVA INCLUIDO.





MENÚ BANQUETE

CORAL

46 €
POR PERSONA · IVA INCLUIDO

PICA PICA · A COMPARTIR

PATATAS BRAVAS
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO
STRACCIATELLA, PUERRO, ALBAHACA Y AVELLANAS TOSTADAS
CHIPIRONES A LA ANDALUZA
BOMBA BARRACA CON SALSA PICANTE Y ALLIOLI
MEJILLONES CON SALSA CAFÉ DE PARÍS
ESCALIVADA A LA BRASA
PAN CON TOMATE

POSTRE

TARTA DE QUESO DE PISTACHO

BEBIDAS · 1 BOTELLA DE VINO CADA 3 PERSONAS

VINO BLANCO: DIORAMA · D.O. TERRA ALTA
VINO TINTO: DIORAMA · D.O. MONTSANT
AGUA



MENÚ BANQUETE

ARENA

48 €
POR PERSONA · IVA INCLUIDO

ENTRANTES · A COMPARTIR

ESCALIVADA A LA BRASA
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO
PATATAS BRAVAS
MEJILLONES CON SALSA CAFÉ DE PARÍS

PRINCIPAL · A ESCOGER

FIDEUÁ DE GAMBAS, SEPIA Y ALMEJAS
LUBINA A LA DONOSTIARRA CON VERDURAS
HAMBURGUESA DE PICAÑA, QUESO CHEDDAR, PAN BRIOCHE Y PATATAS FRITAS

POSTRE

TARTA DE QUESO DE PISTACHO

BEBIDAS · 1 BOTELLA DE VINO CADA 3 PERSONAS

VINO BLANCO: DIORAMA · D.O. TERRA ALTA
VINO TINTO: DIORAMA · D.O. MONTSANT
AGUA



MENÚ BANQUETE

SALITRE

56 €
POR PERSONA · IVA INCLUIDO

ENTRANTES · A COMPARTIR

STRACCIATELLA, PUERRO, ALBAHACA Y AVELLANAS TOSTADAS
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN CON TOMATE
CROQUETA DE BOGAVANTE
CALAMARES A LA ANDALUZA CON SALSA TÁRTARA

PRINCIPAL · A ESCOGER

PAELLA MARINERA DE CALAMAR Y GAMBA
LUBINA A LA DONOSTIARRA CON VERDURAS
ENTRECÔTE CON PIMIENTOS DEL PADRÓN Y PATATAS FRITAS

POSTRE

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE

BEBIDAS · 1 BOTELLA DE VINO CADA 3 PERSONAS

VINO BLANCO: DIORAMA · D.O. TERRA ALTA
VINO TINTO: DIORAMA · D.O. MONTSANT
AGUA



MENÚ BANQUETE

VEGANO

45 €
POR PERSONA · IVA INCLUIDO

ENTRANTES · A COMPARTIR

ESCALIVADA A LA BRASA
PAN CON TOMATE
ESPÁRRAGOS A LA BRASA CON SALSA ROMESCO
PATATAS BRAVAS

PRINCIPAL

PAELLA DE VERDURAS Y BRÓCOLI EN TEMPURA

POSTRE

TARTA DE QUESO DE PISTACHO

BEBIDAS

VINO (1 BOTELLA CADA 3 PERSONAS) · AGUA

MENÚS CÓCTEL

DE PIE, PARA MOVERSE Y CONVERSAR. EL SERVICIO SE MANTIENE DURANTE EL EVENTO HASTA AGOTAR EXISTENCIAS; SI SE SOLICITA MÁS, EL RESTAURANTE LO AÑADE A LA CUENTA.





MENÚ CÓCTEL

LEVANTE

47 €
POR PERSONA · IVA INCLUIDO

SALADO

MILHOJAS DE PATATA CON ALLIOLI
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
PANIPURI DE TARTAR DE ATÚN
MINI BOMBA BARRACA
GILDA DE ATÚN ROJO
MINI HOT DOG DE CALAMAR CON SALSA TÁRTARA
PAN CON TOMATE

POSTRES

TARTA DE QUESO DE PISTACHO
ROCAS DE CHOCOLATE

BEBIDAS

VINO (1 BOTELLA CADA 3 PERSONAS) · AGUA



MENÚ CÓCTEL

ANCLA

58 €
POR PERSONA · IVA INCLUIDO

SALADO

MILHOJAS DE PATATA CON ALLIOLI
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
MONTADITO DE ANCHOAS CON MANTEQUILLA AHUMADA
ZAMBURIÑAS
PANIPURI DE TARTAR DE ATÚN
MINI HOT DOG DE CALAMAR CON SALSA TÁRTARA
MINI HAMBURGUESA
FIDEUÁ

POSTRES

TARTA DE QUESO DE PISTACHO
ROCAS DE CHOCOLATE

BEBIDAS

VINO (1 BOTELLA CADA 3 PERSONAS) · AGUA



MENÚ CÓCTEL

ORILLA

67 €
POR PERSONA · IVA INCLUIDO

SALADO

MILHOJAS DE PATATA CON ALLIOLI
CROQUETA DE BOGAVANTE
MONTADITO DE ANCHOAS CON MANTEQUILLA AHUMADA
MONTADITO DE JAMÓN IBÉRICO SOBRE PAN AIRBAG
MINI HOT DOG DE CALAMAR CON SALSA TÁRTARA
TORTILLITAS DE CAMARONES
OSTRAS LOUIS
BRIOCHE CON STEAK TARTAR Y YEMA CURADA
PAELLA MARINERA
ROAST BEEF CON CHIMICHURRI

POSTRES

TARTA DE QUESO DE PISTACHO
ROCAS DE CHOCOLATE

BEBIDAS

VINO (1 BOTELLA CADA 3 PERSONAS) · AGUA

EXTRAS CÓCTEL

PARA AÑADIR A CUALQUIER MENÚ CÓCTEL · PRECIO POR PERSONA, IVA INCLUIDO

SNACKS SALADOS	MONTADITO DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON MANTEQUILLA AHUMADA · GILDA DE ATÚN ROJO Y ENCURTIDOS · PATATAS CHIPS · ACEITUNAS	17 € / PERSONA
ESTACIÓN DE STEAK TARTAR	DE SALMÓN O DE TERNERA	19 € / PERSONA
ESTACIÓN DE JAMÓN	JAMÓN IBÉRICO, CORTADOR Y PAN DE PAYÉS INCLUIDOS	18 € / PERSONA
ESTACIÓN DE OSTRAS	OSTRAS AMÉLIE Nº 2	18 € / PERSONA



ESTACIÓN DE ARROCES

LA ESPECIALIDAD DE LA CASA, HECHA AL MOMENTO DELANTE DE TUS INVITADOS.

ARROZ DE CIGALAS Y ALCACHOFAS	24 €
ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y ALLIOLI DE AZAFRÁN	24 €
ARROZ MELOSO DE POLLO Y CIGALAS	24 €
PAELLA DE VERDURAS CON BRÓCOLI EN TEMPURA	24 €
ARROZ DE TERNERA, TUÉTANO Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO	26 €
PAELLA DE PULPO	26 €

PRECIO POR PERSONA, IVA INCLUIDO. 1 ARROZ A ELEGIR POR ESTACIÓN; PARA 2 ARROCES DISTINTOS, 2 ESTACIONES.

EXTRAS BEBIDAS

PRECIO POR PERSONA, IVA INCLUIDO

COPA DE BIENVENIDA	5 €
COPA DE BIENVENIDA + SNACKS	10 €
TICKET REFRESCO	5 €
TICKET COMBINADO BÁSICO	10 €
OPEN BAR REFRESCOS DURANTE LA COMIDA O CENA	6 €
OPEN BAR REFRESCOS	15 € / HORA
OPEN BAR COMBINADO BÁSICO	22 € / HORA

CAFÉ CON EL OPEN BAR DE REFRESCOS DURANTE LA COMIDA O CENA: +1 € POR PERSONA.

EVENTOS Y MÚSICA

PRECIO POR SERVICIO · 10 % DE IVA NO INCLUIDO

DJ	SEGÚN DISPONIBILIDAD DEL ARTISTA	BAJO PETICIÓN
RUMBERO		650 € / 1,5 H
TÉCNICO		275 € / 4 H
MICRÓFONO + TÉCNICO		325 € / 4 H
PANTALLA + PROYECTOR + TÉCNICO		350 € / 4 H
GUARDARROPA	INCLUYE 1 AZAFATA Y TICKETS	350 € / 4 H
DECORACIÓN FLORAL		BAJO PETICIÓN
VIDEOMATÓN		BAJO PETICIÓN

A TU MEDIDA



DIETAS Y ALERGIAS

LOS MENÚS SIN GLUTEN, PARA ALERGIAS O INFANTILES SE DISEÑAN A PETICIÓN. EL MENÚ VEGANO ESTÁ SIEMPRE DISPONIBLE.

BEBIDAS, TARTAS Y DESCORCHE

SELECCIONES ESPECIALES DE BEBIDA, DESCORCHE, TARTA DE CELEBRACIÓN Y OTROS DETALLES SE COTIZAN SEGÚN TU SOLICITUD.

FECHAS ESPECIALES

NAVIDAD, FIN DE AÑO Y OTRAS FECHAS SEÑALADAS TIENEN MENÚ PROPIO: CONSÚLTALO CON EL RESTAURANTE.

PRECIOS

ESTE DOSSIER ES ORIENTATIVO. LA PROPUESTA FINAL SE CONFIRMA CON EL RESTAURANTE SEGÚN FECHA, HORA Y NÚMERO DE PERSONAS.

CÓMO LLEGAR

DIRECCIÓN

PASSEIG MARÍTIM DE LA BARCELONETA, 1
CIUTAT VELLA, 08003 BARCELONA

METRO

L4 (LÍNEA AMARILLA), PARADA BARCELONETA
A 10 MINUTOS A PIE

AUTOBÚS

LÍNEAS V15, V19, 47 Y D20
PARADA PG. MARÍTIM / PEPE RUBIANES, A POCOS METROS



RESERVA TU EVENTO

01 ELIGE MENÚ Y ESPACIO EN ESTE DOSSIER.

02 ENVÍANOS FECHA, HORA Y NÚMERO DE PERSONAS.

03 TE CONFIRMAMOS DISPONIBILIDAD Y PROPUESTA FINAL.

TELÉFONO	+34 932 241 253
EMAIL	RESERVAS@BARRACABARCELONA.ES
SOLICITUD ONLINE	BARRACABARCELONA.COM/RESTAURANTE-PARA-GRUPOS
INSTAGRAM	@BARRACABARCELONA



BARRACA
MAR I ARRÒS

PASSEIG MARÍTIM DE LA BARCELONETA, 1 · CIUTAT VELLA, 08003 BARCELONA