



BEBERÍAMA • AGÜELO • COMER

EVENTOS EN UN ESPACIO  
ÚNICO Y SINGULAR



[aguelotaberna.es](http://aguelotaberna.es)

2023

**Agüelo**  
TABERNA

## “Emblemática taberna con historia”

Agüelo Taberna,  
contamos con mas de 150 años  
de historia, acompañando  
el crecimiento de generación  
tras generación de Barceloneces y  
visitantes .  
Seguimos con el mismo espíritu  
rodeados por  
un ambiente rústico y  
moderno.

ü

Situado en el núcleo urbano más antiguo de Barcelona,  
en el corazón del Barrio Gótico.

En Agüelo Taberna encontrarás el espacio que mejor se  
adapta a cada ocasión.

Nuestra carta mediterranea,  
con un toque de vanguardia y un punto internacional,  
elaborada con tapas y platos clásicos españoles,  
una selección de arroces, pescados,  
y carnes Black Angus de origen Argentina  
de primera calidad.

Todo orientado para deleitar el disfrute  
y brindar una experiencia de sabores,  
ambiente y calidad.



ENTRE VIGAS

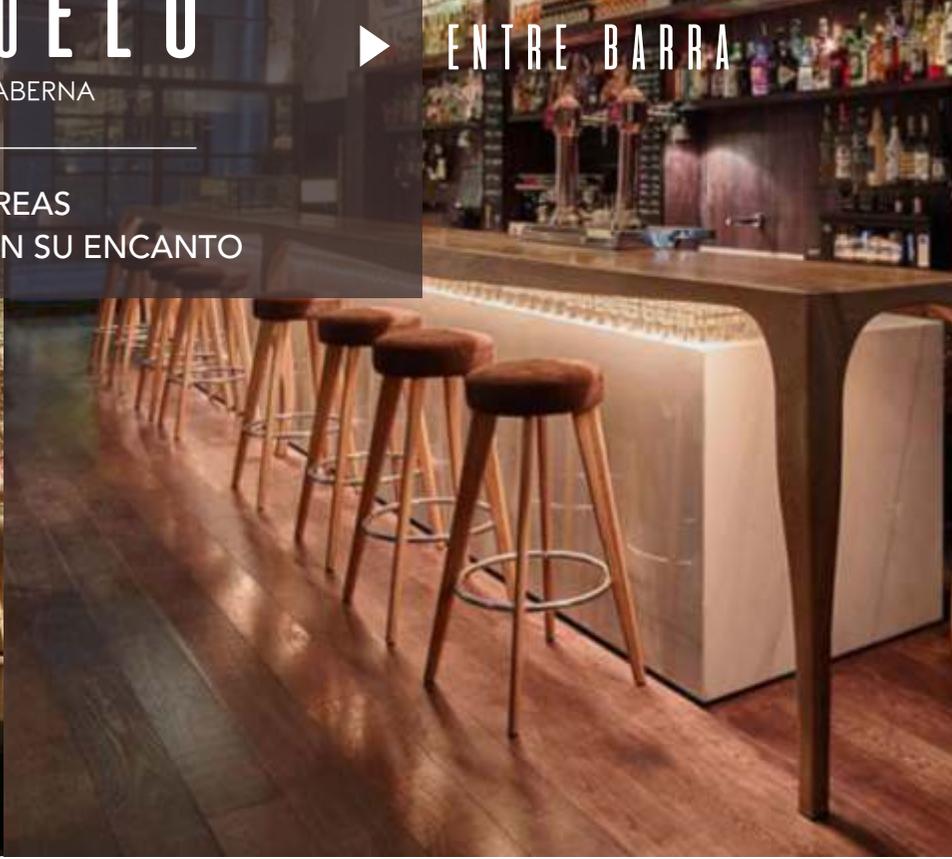
# AGÜELO

TABERNA

ENTRE BARRA

ENTRE MUROS

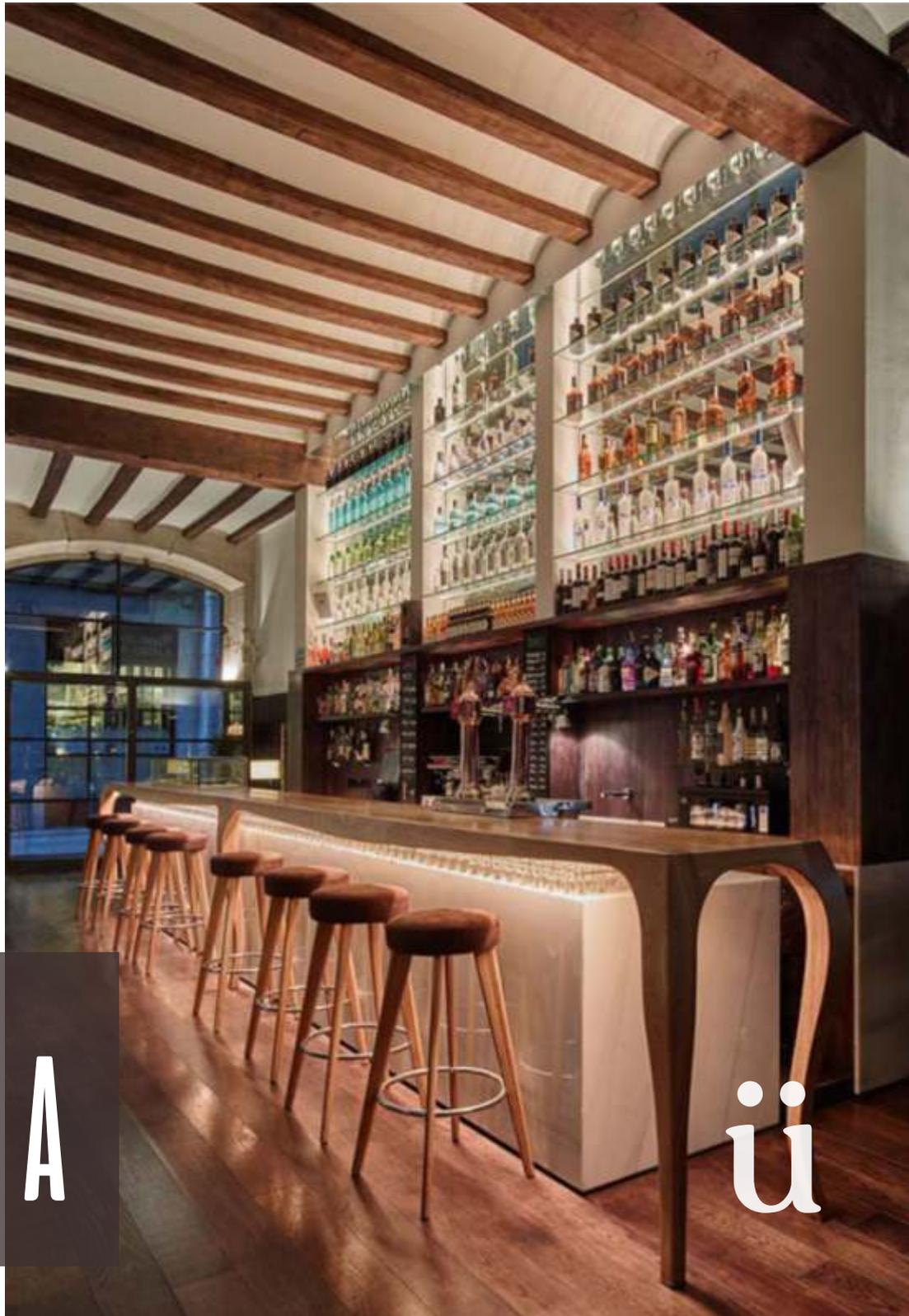
3 AREAS  
CADA UNA CON SU ENCANTO



COME BEBE  
RÍE AMA



Nuestra gran barra de estilo clásico, los altos techos con vigas de madera, te darán la bienvenida a vivir una experiencia gastronómica y de servicio, ideal para tus eventos y celebraciones.



## CAPACIDAD DEL ESPACIO



Banquete 24



Cocktail 40

# ENTRE BARRA

ü

# ENTRE VIGAS

Nuestro acogedor altillo ofrece intimidad a la par que visibilidad sobre nuestra gran barra de madera.

Para eventos con sabor a hogar y toda la comodidad y buen servicio de Agüelo Taberna.



## CAPACIDAD DEL ESPACIO



*Banquete 56 p.p.*

Disfruta del privilegio de poder realizar tu evento en uno de los enclaves con más encanto de la ciudad, en un escenario con tanta alma, magia, historia y belleza.



Decántate por un espacio en nuestro comedor ENTRE MUROS, con columnas y paredes de piedra, que se apoyan en la misma muralla romana\*, de la que todavía se conserva y puede ver un paño de la misma.

Una atmósfera creada para tú bien estar y que disfrutes de cada trago y bocado.

*\*no está certificado*

# ENTRE

# MUROS



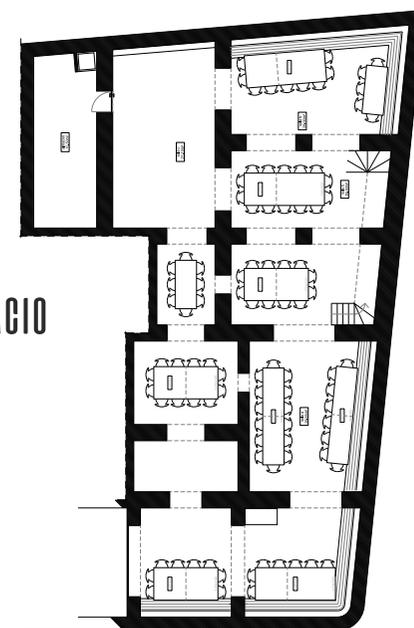
*Banquete 120*



*Cocktail 160*

**CAPACIDAD DEL ESPACIO**

Esta sala, única e inigualable, ya sea por su antigüedad, sus misteriosos orígenes y por la privacidad que aporta, toda una bendición que conocer y descubrir.



# INFORMACION GENERAL PARA RESERVAS

- Agüelo Taberna se reserva el derecho a cancelar o modificar las reservas no confirmadas.
- Para formalizar la reserva se requiere el 30% del importe total del servicio presupuestado o el 50%, en caso de solicitar la privatización del espacio.
- Consulte condiciones para privatizar el espacio.
- La última comunicación oficial de comensales se hará con antelación mínima (*esto dependerá de los comensales por grupo*)

## CAPACIDAD DEL TOTAL AGÜELO TABERNA

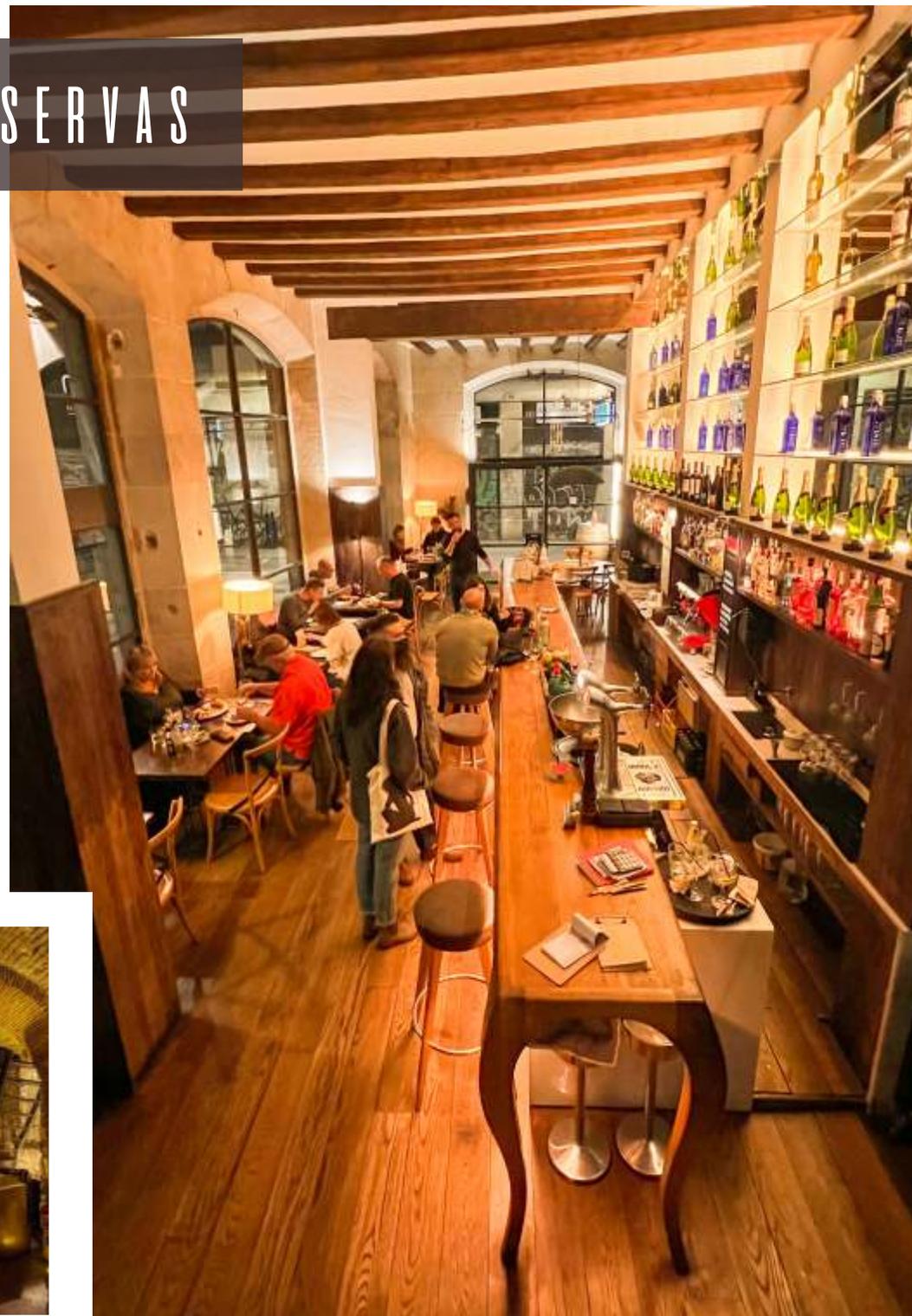
ü



Banquete 200



Cocktail 250



COMO BEBERÍE AMAR

# MENÚS BANQUETES

# BANQUETE CATALUNYA

## PARA COMPARTIR

Pan con tomate

Patatas Bravas

Medallones de Morcilla con queso de cabra y cebollas caramelizadas

Calamares a la Andaluza con mayonesa de Lima

## PARA ESCOGER

Solomillo de cerdo tierno en salsa de queso azul

o

Lubina Marinada a la albahaca y verduras

## EL POSTRE

Passion Fruit Pie

## BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición

de refresco o cerveza. 32,50€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas 35,50€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas 38€ p.p.

+ Barra libre Simple 46€ p.p.



ü

# BANQUETE BARCELONA

## PARA COMPARTIR

Pan con tomate

Cecina de León

Berenjenas a la parrilla con queso de cabra y mermelada de tomate

Mejillones gallegos al vapor

## PARA ESCOGER

Asado de tira

o

Lubina sobre risotto milanés

## EL POSTRE

Lemon Pie

## BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición

de refresco o cerveza. 37,50€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas 40,50€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas 43€ p.p.

+ Barra libre Simple 51€ p.p.

# BANQUETE GÓTICO

## PARA COMPARTIR

Pan con tomate

Tabla de quesos nacionales

Pulpo a Feira

Ventresca con pimientos del piquillo y vinagreta balsámica

## PARA ESCOGER

Filet Mignon con salsa de vino y champiñones

o

Tataki de atún marinado en soja con algas wakame y mayonesa de wasabi

## EL POSTRE

CheeseCake al estilo New York

## BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición

de refresco o cerveza. 42€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas 45€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas 47,50€ p.p.

+ Barra libre Simple 55,50€ p.p.



ü

# BANQUETE AVINYÓ

## PARA COMPARTIR

Pan con tomate

Alcachofas del Prat con jamón DOP

Tiradito de salmón marinado con ajo amarillo peruano

Raviolis fritos, rellenos de calabaza, pistacho y queso de cabra, con salsa de espinacas

## PARA ESCOGER

Entrecot con salsa de café Paris

o

Salmón Grilled con salsa de maracuyá

## EL POSTRE

Tiramisú di Franco

## BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición

de refresco o cerveza. 49,50€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas 52,50€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas 55€ p.p.

+ Barra libre Simple 63€ p.p.

# BANQUETE AGÜELO

## PARA COMPARTIR

Pan con tomate

Tabla de embutidos ibéricos

Gambas al ajillo

Pulpo al olivo

Straciatella / Burratina con cherrys de temporada y pesto

## PARA ESCOGER

Solomillo Black Angus con salsa de Foie y pimienta

o

Bacalao a la mantequilla de olivas

## EL POSTRE

Pijama al estilo de los 80

## BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición de refresco o cerveza.

62€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas

65€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas

67,50€ p.p.

+ Barra libre Simple

75,50€ p.p.



COMO BEBERÍE AMA

## INFORMACIÓN GENERAL

- Se deberá comunicar con antelación: La elección del plato principal, el número definitivo de comensales, como la opción de bebida seleccionada.
- Consultar opciones plato principal in situ.
- Cualquier modificación en el menú deberá solicitarse en el momento de confirmar la reserva; al igual que dietas vegetarianas, veganas, alergias e intolerancias alimenticias.

MENÚS COCKTAILS

COME BEBERE  
RÍE AMY

# COCKTAIL

PORT VELL

## PARA COMPARTIR

Pan con Tomate

Patatas bravas

Vol-au-vent con dip de pollo y parmigiano reggiano

Tequeños de queso fresco

Calamares a la andaluza

Croquetas de Jamón

Tostá de queso azul con cebolla caramelizada

Salmón marinado

## EL POSTRE

Passion Fruit Pie

## BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición de refresco o cerveza.

32,50€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas

35,50€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas

38€ p.p.

+ Barra libre Simple

46€ p.p.



# COCKTAIL

CIUTAT VELLA

## PARA COMPARTIR

Pan con tomate

Tabla de Jamón DO Guijuelo

Buñuelos de Bacalao

Pollo al curry con arroz basmati

Pulpo a Feira

Croquetas de queso y espinaca

Bruschettas Napolitanas

Mini Burger de Atún con mayonesa de soja

## EL POSTRE

Flan de Ron Venezolano

## BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición de refresco o cerveza.

37,50€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas

40,50€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas

43€ p.p.

+ Barra libre Simple

51€ p.p.

# COCKTAIL GÓTIC

## PARA COMPARTIR

Pan con tomate

Gambas al ajillo

Tiradito peruano de atún rojo

Pulpo a Feira

Baba ganoush con pistacho garrapiñado en pan pita

Croquetas de Jamón

Tabla de quesos Nacionales

Tabla de Jamón DO Guijuelo

## EL POSTRE

Lemon Pie

## BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición de refresco o cerveza. 42€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 persona 45€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 persona 47,50€ p.p.

+ Barra libre Simpl 55,50€ p.p.



# COCKTAIL GIGNÁS

## PARA COMPARTIR

Pan con tomate

Cecina de León

Tequeños de queso fresco

Paella Marinera

Ceviche tropical

Mini brioche con Pulled pork

Dados de Solomillo Black Angus Argentina

Tabla de jamón DO Guijuelo

## EL POSTRE

Tiramisú di Franco

## BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición de refresco o cerveza. 49,50€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas 52,50€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas 55€ p.p.

+ Barra libre Simple 63€ p.p.

# COCKTAIL AGÜELO

## PARA COMPARTIR

Croquetas de Jamón

Tabla de embutidos ibéricos

Dados de solomillo Black Angus Argentina

Paella de Pulpo Y gambas

Baba ganoush con pistachos garrapiñados en pan pita

Bacalao a la provenzal

Raviolis fritos rellenos de Calabaza

Mini Causa Limeña de pollo con olivada peruana

## EL POSTRE

Brownie marmoleado con queso crema y frutos rojos

## BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición

de refresco o cerveza.

62€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas

65€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas

67,50€ p.p.

+ Barra libre Simple

75,50€ p.p.





## SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

### Copa de bienvenida

Copa vino / cerveza / refresco	3€
Copa de cava	4€
Copa de sangría / vermouth	5€

### Servicio de barra libre

- Hasta 2 horas de duración
- 29€/persona**

### Combinados estándar y licores:

JB, Ballantines, Jack Daniels, Beefeater, Bombay, Absolut, Smirnoff, Baileys, Brugal, Barceló, tequila, licor de manzana, licor de melocotón.

### Servicio de copa por pago anticipado

**6,50€/combinado**



## Extras

- |  |     |
|--|-----|
| • Pantalla y proyector                                     | 60€ |
| • Uso de TVs de LED para proyección de fotos/video con USB | 30€ |
| • Micrófono y megafonía                                    | 30€ |
| • Equipo de reproducción de música                         | 25€ |
| • Camarero extra complementario para el servicio           | 70€ |
| • Centros florales o decorativos por presupuesto           |     |

- Todos los servicios incluyen IVA
- Consulta cualquier otro servicio o extra que necesites (servicio de buffet, guardarropa, mantelería...).

ü

# ACTIVIDADES TEAM BUILDING

Ofrecemos talleres y catas de vino dirigidos a empresas para fortalecer los entornos de trabajo en equipo.





COMEBEBERÍAAMA.

## CATAS DE VINO

Guiadas por nuestro sommelier, ideal para aquellos que quieren aprender los secretos del vino, los procesos esenciales para una buena cata y degustación de un vino.

Duración estimada de una hora.

A partir de 8 personas.



# TALLERES DE COCTELERIA

De la mano de un coctelero profesional, aprenderán a combinar los ingredientes y alcoholes apropiados para crear los mejores gin tonics, cocktails clásicos y de autor.

Duración estimada de una hora.

A partir de 8 personas.

ü



## CONTACTO GRUPOS Y EVENTOS

+ 34 937 60 71 50

restaurante@aguelotaberna.es

c/ d'Avinyó, 37, 08002, Barcelona.



aguelotaberna.barcelona

Agüelo  
TABERNA



Barcelona  
Turisme



Catalan  
Tourist  
Board  
Member