



BEBERÍAMA • AGÜELO • COMER

EVENTOS EN UN ESPACIO
ÚNICO Y SINGULAR



aguelotaberna.es

2025

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

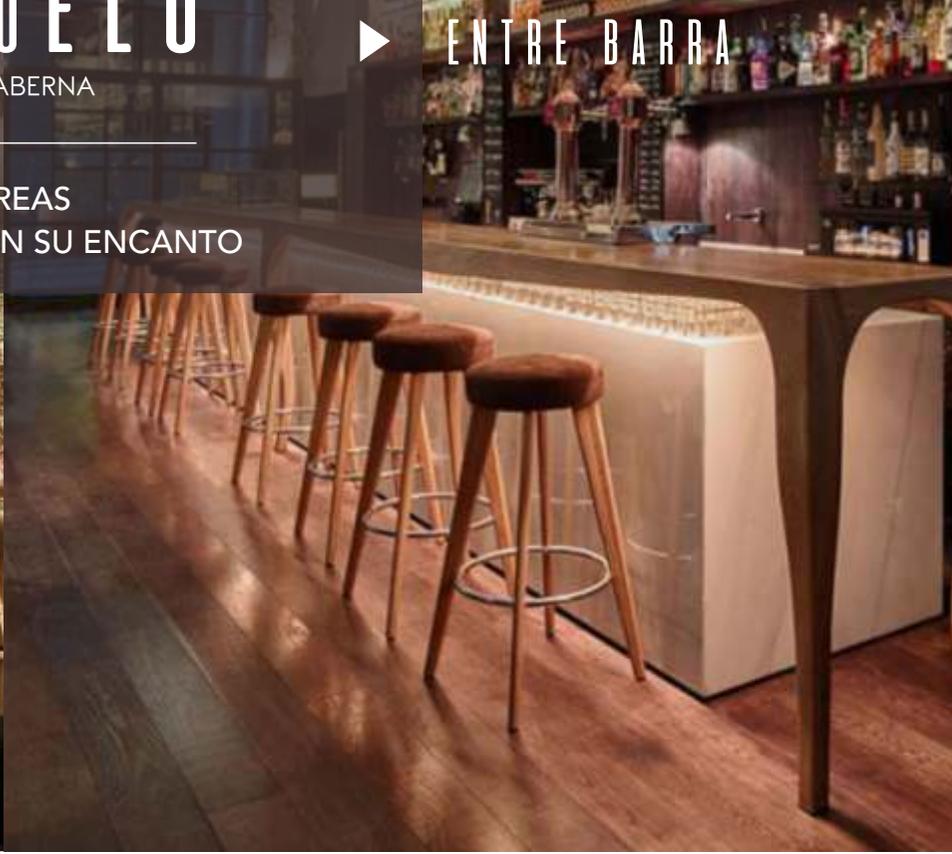
AGÜELO

TABERNA

ENTRE BARRA

ENTRE MUROS

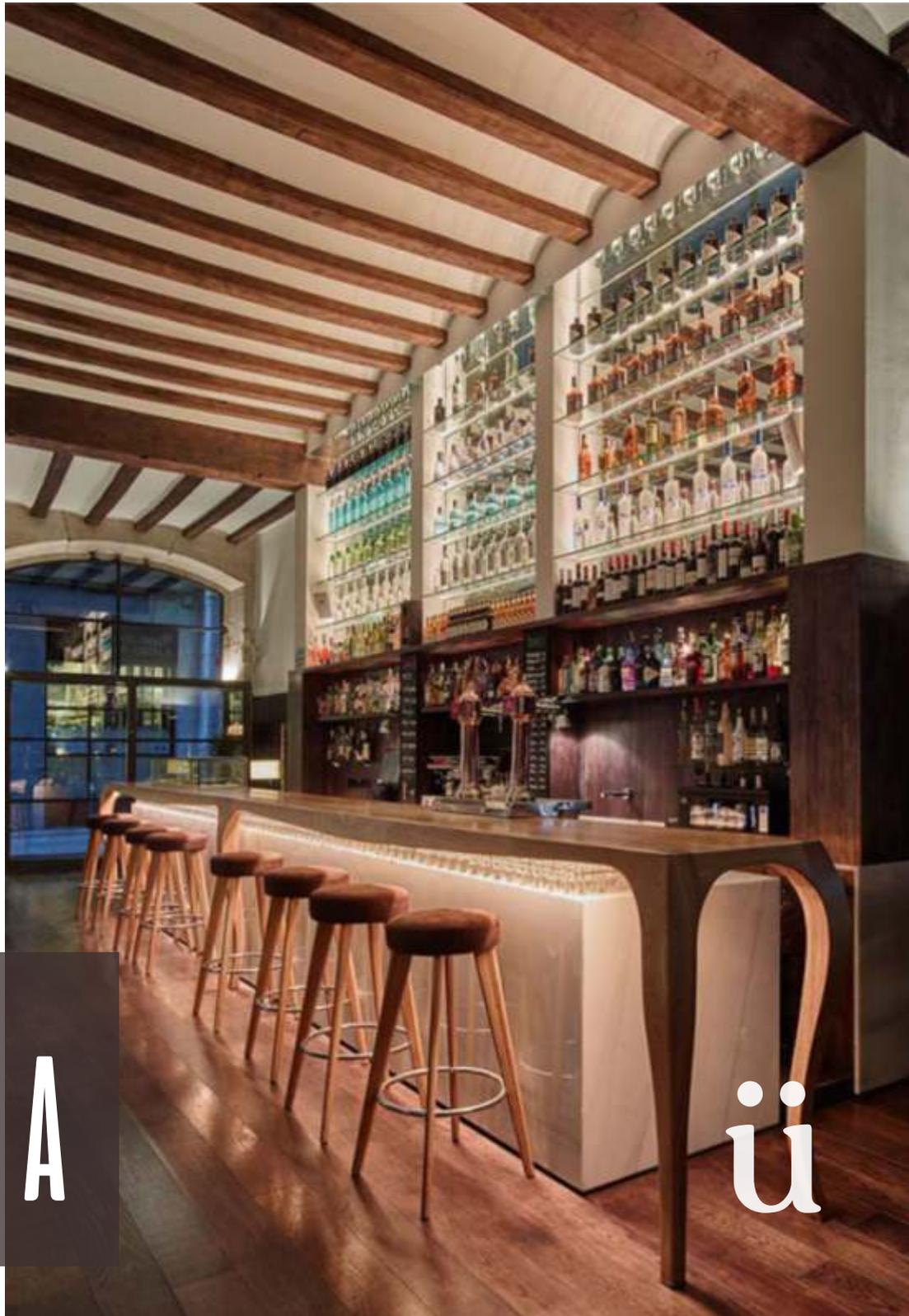
3 AREAS
CADA UNA CON SU ENCANTO



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

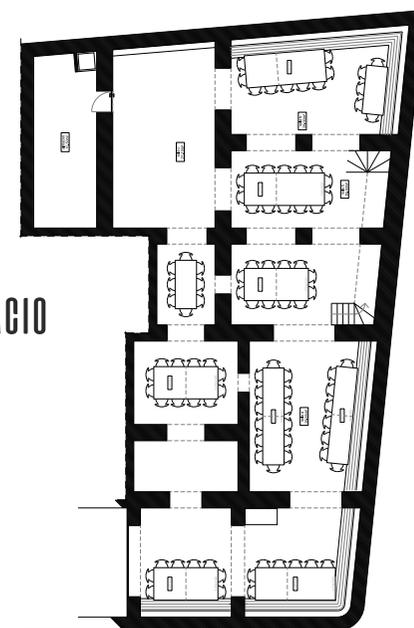


 *Banquete 120*

 *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

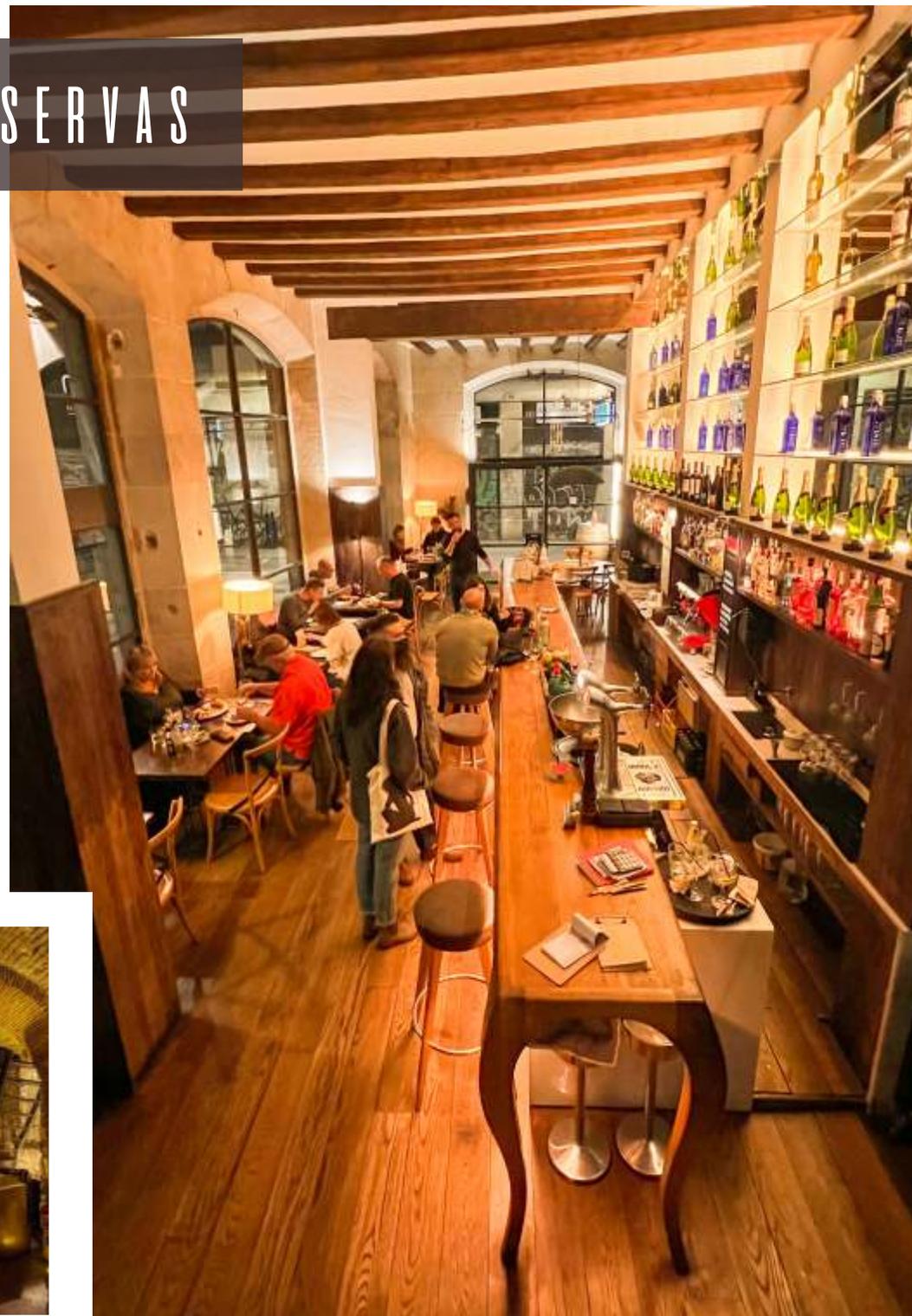
ü



Banquete 200



Cocktail 250



COMO, BEBE RÍE AMA

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
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 VASCO

APERITIVO DE APERTURA

Tostada con crema de pimiento chorricero y sardina
ahumada

PARA COMPARTIR

Carpaccio de bacalao con salsa vizcaína
Rocas de sepia en tempura de tinta de calamar
Pan de coca
Croquetas de queso Idiazabal con mermelada de
pimiento piquillo

1º A ESCOGER

Ceviche de piparras vascas y atún rojo
Ravioli de setas y txistorra con salsa verde

2º A ESCOGER

Taco de lubina al horno con pimientos del piquillo
confitados con anchoas
Jarrete de cordero con puré de patata y tomillo, con
base caramelo de vino tinto

EL POSTRE

Pantxineta de crema pastelera y texturas de almendra

BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición de refresco o cerveza.	55€ p.p.
+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas	58€ p.p.
+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas	60€ p.p.
+ Barra libre Simple	65€ p.p.

BANQUETE ANDALUCÍA

APERITIVO DE APERTURA

Salmorejo cordobés con AOVE y crujiente de jamón

PARA COMPARTIR

Mix de ibéricos

Pan de coca

Calamares a la andaluza

Ensaladilla rusa de gambón

1º A ESCOGER

Pincho moruno con base de crema de ajo blanco

Papas aliñadas con ventresca, vinagre de jerez y mahonesa de AOVE

2º A ESCOGER

Atún rojo de Almadraba estilo tataki con salsa teriyaki y crujiente de puerros

Carrillada estilo andaluz, con parmentier de boniato y semillas de mostaza

EL POSTRE

Tocinillo del cielo con helado de yogur

BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición

de refresco o cerveza. 65€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas 68€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas 70€ p.p.

+ Barra libre Simple 75€ p.p.



ü

BANQUETE GALICIA

APERITIVO DE APERTURA

Tostá de cecina con lascas de queso madurado y AOVE

PARA COMPARTIR

Chorizo picante y pan con tomte

Pulpo Feira

Zamburiñas gratinadas con alioli

Pimientos del padrón

1º A ESCOGER

Almejas gallegas con alcachofas del Prat

Espárragos blancos con crema de queso y salmón ahumado

2º A ESCOGER

Entrecot gallego

Bacalao confitado con coliflor y ajo tierno

EL POSTRE

Tarta de Santiago

BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición

de refresco o cerveza. 70€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas 73€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas 75€ p.p.

+ Barra libre Simple 80€ p.p.

BANQUETE LAS CASTILLAS

APERITIVO DE APERTURA

Tostá de morcilla y queso de cabra con pimentón ahumado

PARA COMPARTIR

Tabla de jamón DG

Pan de coca con tomate

Salteado de setas de temporada al ajillo

Ensalada de trucha ahumada, alcaparras, naranjas de León y eneldo

1º A ESCOGER

Arroz meloso con suquet de codorniz cotui
Carpaccio de manzanas verdes GrandSmith y queso de cabra, con aderezo de la casa

2º A ESCOGER

Cochinillo crujiente con puré de manzana y romero
Lubina fileteada con pimientos del bierzo asados al fogón

EL POSTRE

Cocadas de Medina del Campo de Valladolid

BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición

de refresco o cerveza. 70€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas 73€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas 75€ p.p.

+ Barra libre Simple 80€ p.p.



W O O J
B E B E R Í E A M A

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 AMM

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 BARCELONA

PARA COMPARTIR

Pan tomate
Embutidos ibéricos
Mejillones en salsa catalana
Butifarra esparraga con cebolla caramelizada y
queso de cabra
Croquetas de jamón ibérico
Ensalada de tomates de temporada y pimientos
escalivados con AOVE y reducción de balsámico
Tacos de rape en tempura con romesco de la casa
Alcachofas del Prat con crema de setas y lascas de
parmesano
Girgolas salteadas con salsa verde
Arroz de codornices y espárragos trigueros (plato
individual)
Albóndigas en salsa de setas

EL POSTRE

Crema catalana

BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición de refresco o cerveza.	45€ p.p.
+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas	48€ p.p.
+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas	50€ p.p.
+ Barra libre Simple	55p.p.

COCKTAIL AGÜELO

PARA COMPARTIR

- Pan con tomate
- Tabla de Embutidos ibéricos
- Tabla de quesos nacionales
- Carpaccio black Angus con lascas de parmesano, alcaparras y mostaza de Dijon
- Crema de aguacate con ventresca de bonito y mayonesa encebollada
- Pulpo a la gallega
- Gambitas de Palamós a la plancha
- Tataki de vaca madurada con salsa de foie
- Espárragos tibios con falsa tierra de panko, limón y ajo

EL POSTRE

- Flan de mato con nueces garrapiñadas y miel

BEBIDAS Y PRECIOS

- Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición de refresco o cerveza. 45€ p.p.
- + 1 botella de vino de la casa cada 3 persona 48€ p.p.
- + 1 botella de vino de la casa cada 2 persona 50€ p.p.
- + Barra libre Simpl 55€ p.p.



COCKTAIL GÓTICO

PARA COMPARTIR

- Tosta de coca con jamón DO y tomate
- Mini cheeseburger
- Brocheta caprese
- Bacalao a la provenzal
- Ostra Amelié Acevichada
- Tosta de salmón ahumado con queso crema y cebollino fino
- Brochetas de solomillo con salsa greidy
- Croquetas de jamón / queso idiazabal (Paté de jamón ibérico y mermelada)
- Mini tequeños de queso fresco con dip de guasacaca y lima
- Rocas de tempura de sepia con tinta de calamar
- Mini arepas de maíz morado rellenas de pollo y aguacate
- Piruletas de gamba y coco

EL POSTRE

- Postre Petit fours

BEBIDAS Y PRECIOS

- Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición de refresco o cerveza. 45€ p.p.
- + 1 botella de vino de la casa cada 3 personas 48€ p.p.
- + 1 botella de vino de la casa cada 2 personas 50€ p.p.
- + Barra libre Simple 55€ p.p.

COCKTAIL

AVINYÓ

3 ESTACIONES PARA COMPARTIR

1-Embutidos, quesos y charcutería, pan

2-Ensaladas:

Judías finas de Kenia con virutas de jamón

Quinoa con manzana, pasas, kajú y tomate

Endivias con gorgonzola

3-Caliente

Fideuá o Paella

Tosta de coca con jamón DO y tomate

Mini cheeseburger

Brocheta caprese

Bacalao a la provenzal

Ostra Amelié Acevichada

Tosta de salmón ahumado con queso crema y cebollino fino

Brochetas de solomillo con salsa greidy

Croquetas de jamón / queso idiazabal (Paté de jamón ibérico y mermelada)

Mini tequeños de queso fresco con dip de guasacaca y lima

Rocas de tempura de sepia con tinta de calamar

Mini arepas de maíz morado rellenas de pollo y aguacate

Piruletas de gamba y coco

EL POSTRE

Postres mixtos

BEBIDAS Y PRECIOS

Agua ilimitada durante la comida, 1 consumición

de refresco o cerveza.

60€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 3 personas

63€ p.p.

+ 1 botella de vino de la casa cada 2 personas

65€ p.p.

+ Barra libre Simple

70€ 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.





COME • BEBE • RÍE • AMA •

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