



Tu evento. Un recuerdo inolvidable.

A'BARRA
R E S T A U R A N T E



MICHELIN



UN SERVICIO PREFERENTE

PARA EMPRESAS Y EVENTOS

GASTRONOMÍA CORPORATIVA. DISEÑOS A MEDIDA

Somos especialistas en crear un nexo entre su marca y el mundo de la gastronomía, con una alta cocina saludable de máxima calidad.

Acciones de hospitalidad adaptadas a las necesidades de empresas y particulares.

Ofrecemos experiencias y momentos inolvidables, siempre con la excelencia en cada detalle.

Iniciativas en las que la cocina, el espacio y el servicio sirvan de escenario idóneo para promocionarse, hacer negocios y celebrar acontecimientos.

LA SATISFACCIÓN ES EL HILO CONDUCTOR DE NUESTRA FILOSOFÍA

PONEMOS EN TUS MANOS UN EQUIPO PROFESIONAL PARA AYUDARTE Y HACERLO FÁCIL

CUÉNTANOS QUÉ BUSCAS Y LE DAMOS FORMA

MENÚS DE GRUPOS / SHOWCOOKING / SALAS PRIVADAS / EVENTOS / CATAS DE VINO / CATAS DE PRODUCTO / RESERVADOS /



A'BARRA
RESTAURANTE

ESPACIOS
Y EXPERIENCIAS
PARA EVENTOS
QUE BUSCAN
EXCELENCIA

CONTACTO EXCLUSIVO
EMPRESAS
CORPORACIONES
MARCAS



BARRA GASTRONÓMICA



BARRA GASTRONÓMICA

MENÚ DE GRUPOS
SALAS PRIVADAS
CATAS
RESERVADOS
EVENTOS

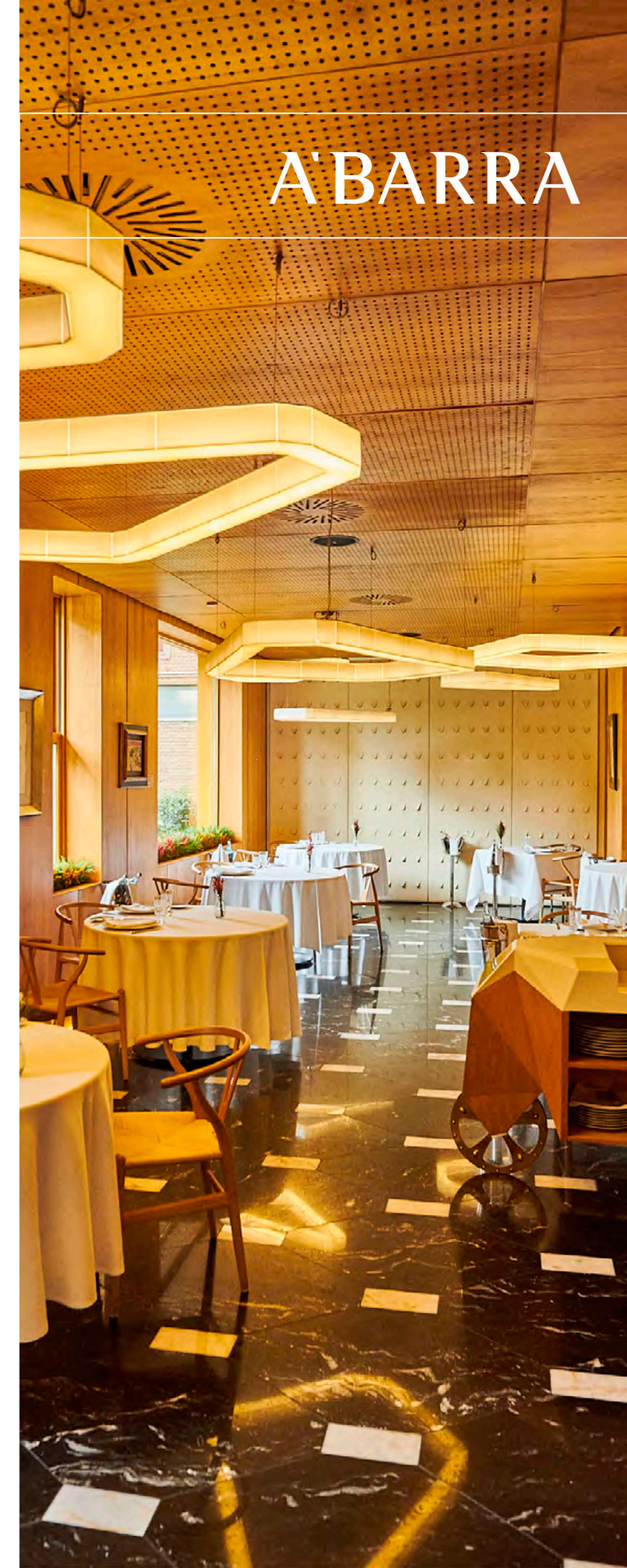
VIVIR DIFERENTES EXPERIENCIAS EN UN ENTORNO EXCLUSIVO

Un espacio contemporáneo y versátil, muy luminoso, distribuido en distintos ambientes que se convierten en reservados. Formatos diferentes para eventos o reuniones.

Una barra gastronómica, el área más premium: un showcooking presentado en una vajilla y cubertería de diseño con servicio de sala personalizado.

Oferta a la carta y menús degustación, elaborados con las mejores materias primas y de temporada. Una técnica culinaria al servicio del producto de máxima calidad. Bodega con más de 800 referencias.

Un equipo de profesionales buscando la excelencia para cada cliente.



A'BARRA



VIVIR DIFERENTES EXPERIENCIAS



SERVIMOS FELICIDAD

A'Barra continúa invirtiendo en la excelencia por y para el cliente: una experiencia gastronómica única, donde cocina, sala y decoración conviven en perfecta armonía.

Abanderamos una cocina de producto, inspirada en la naturaleza, y apostamos por la sostenibilidad.

Nos abastecemos de productos de temporada y de máxima calidad procedentes de proveedores respetuosos con el medio ambiente.

Muchos platos de temporada, verduras LC, pescados, carnes, arroces, repostería propia y productos fuera de carta. Imprescindibles el jamón Joselito Vintage Añada 2014 Gran Reserva y la Cabezada Joselito, jugo de cebolla agripicante y endivia braseada. Repostería es de elaboración propia.

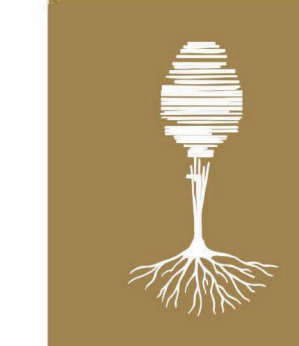
BAJO LA DIRECCIÓN DE UN EQUIPO PROFESIONAL:

Sergio Manzano
JEFE DE COCINA

Albino Pereira
JEFE DE SALA

Valerio Carrera
SUMILLER
PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA 2019

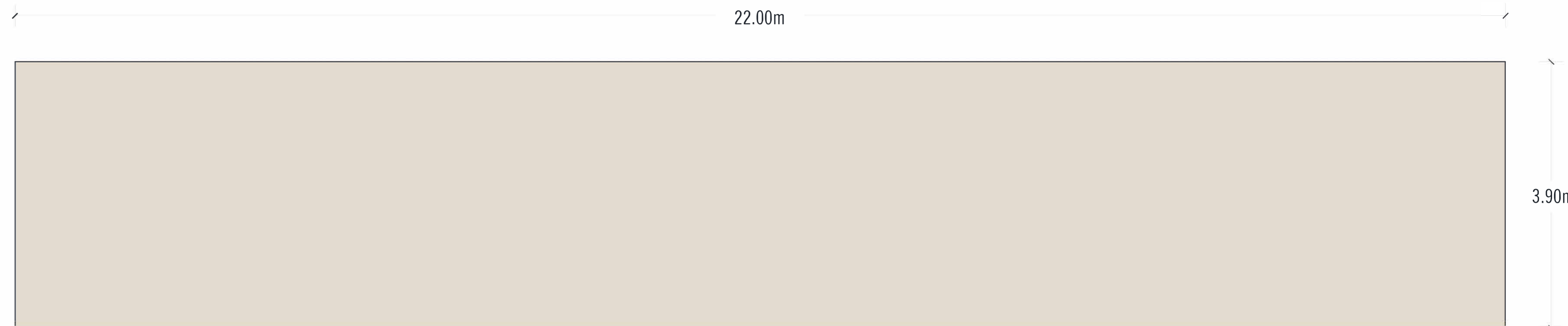




MEDIDAS PRIVADOS

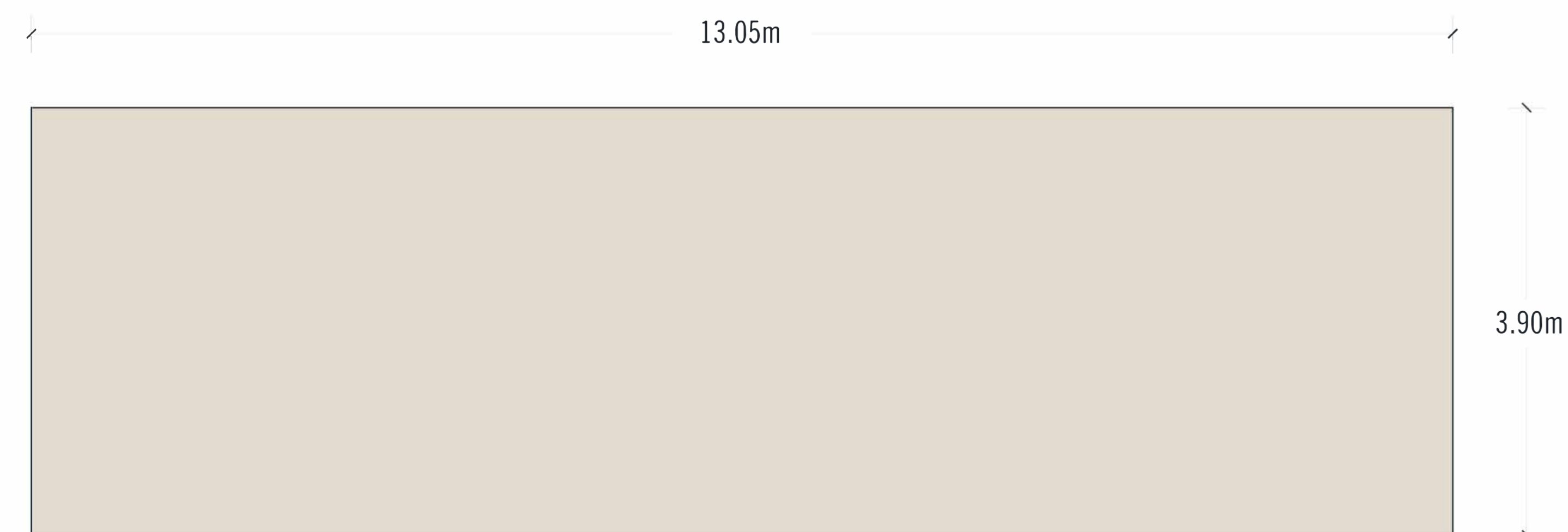
SALÓN PRINCIPAL ABIERTO

MESAS REDONDAS > 54 PERSONAS | MESSA IMPERIALES > 62 PERSONAS



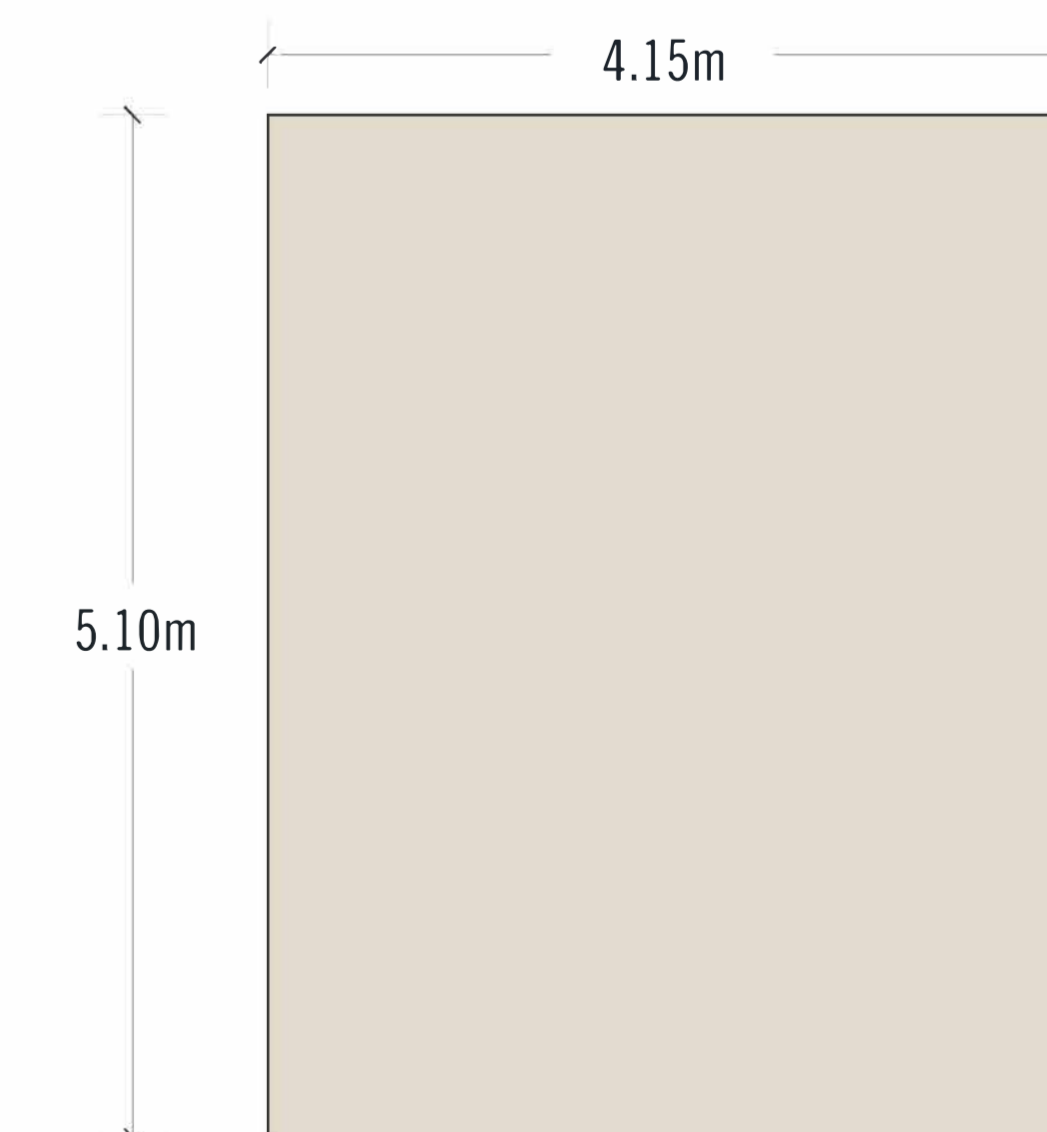
SALÓN PRINCIPAL CERRADO

MESSA REDONDAS > 36 PERSONAS | MESAS IMPERIALES > 42 PERSONAS



DALÍ

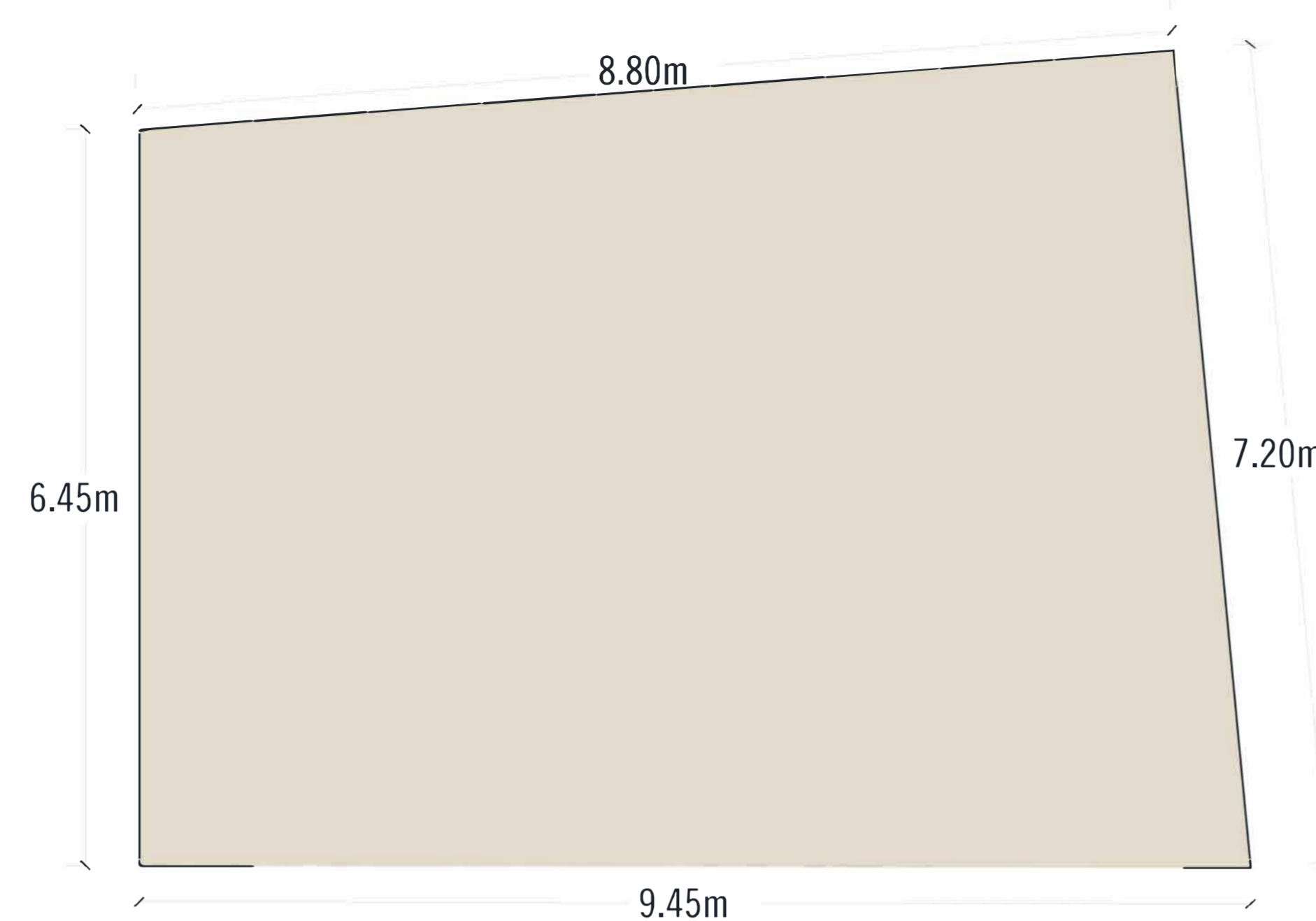
12 PERSONAS





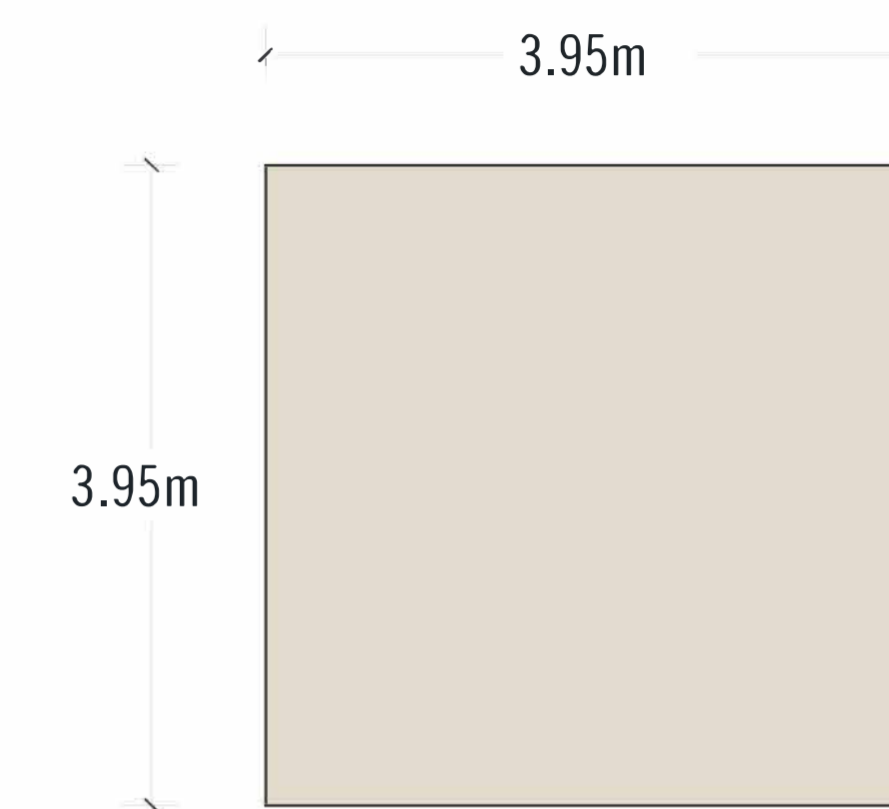
BARRA GASTRONÓMICA

CAPACIDAD: 20 PERSONAS



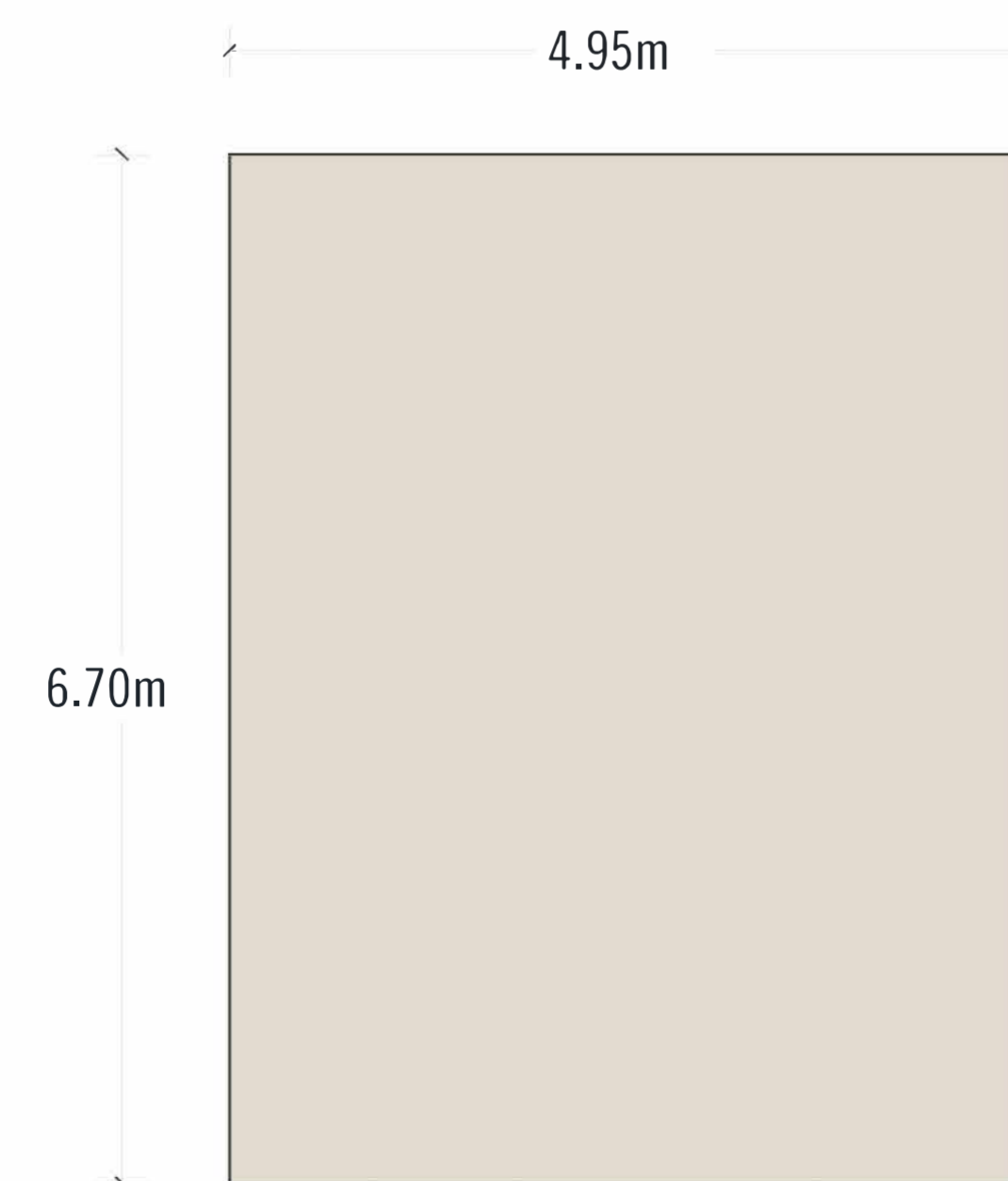
VIOLA

CAPACIDAD: 8 PERSONAS



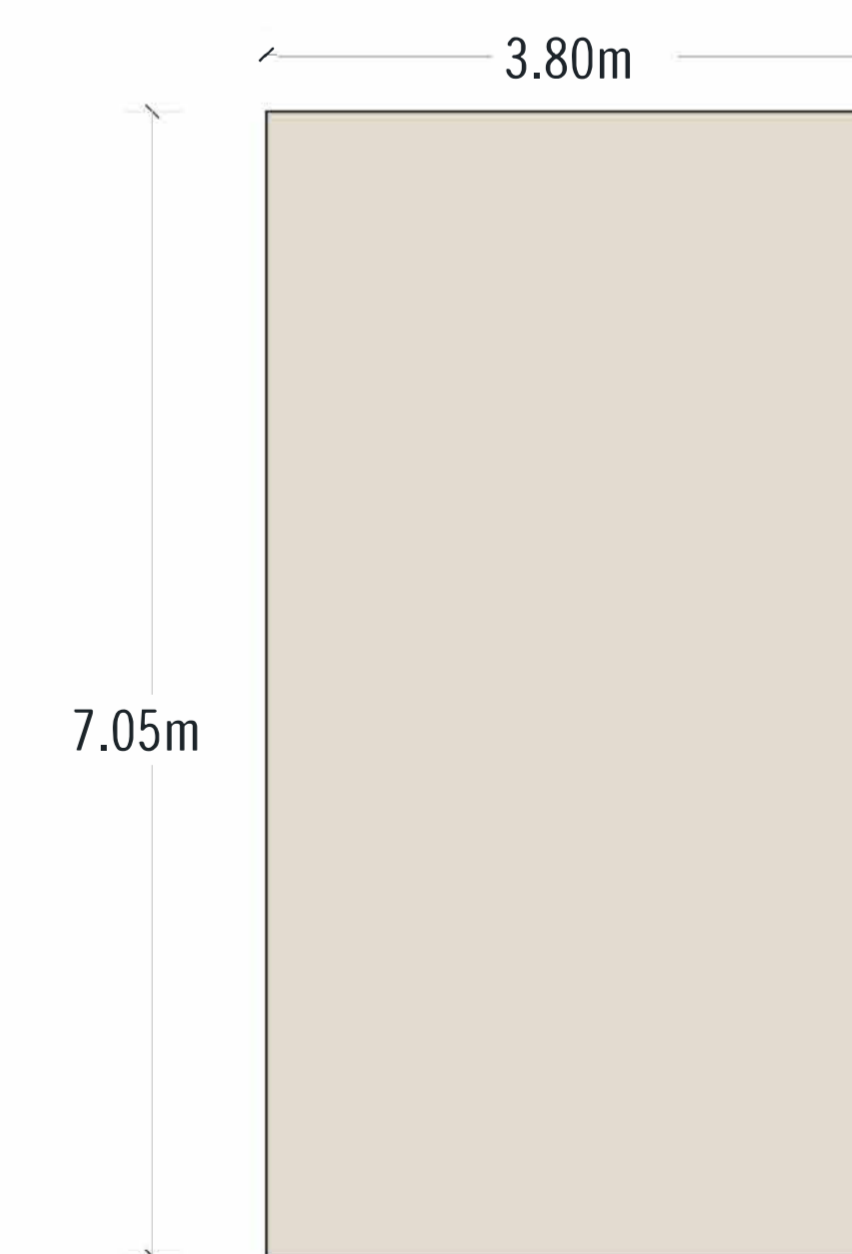
BIBLIOTECA

CAPACIDAD: 16 PERSONAS

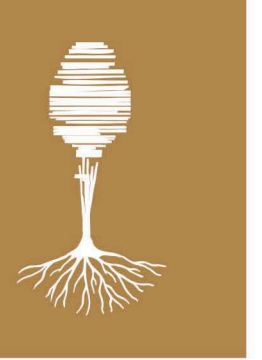


BELLVER

CAPACIDAD: 16 PERSONAS



RIDER TÉCNICO DE INSTALACIONES DE SONIDO



Este rider define las instalaciones y equipos existentes de sonido.

El sistema permite la distribución de sonido desde cualquiera de dos reproductores, o del sistema de microfonía inalámbrica para eventos, a cualquiera de las salas que conforman el restaurante, ya sea de forma individual, por grupos o a todas ellas.

I – RACK SOTANO

Instalación de equipos, distribución de señal a los altavoces de las diferentes salas.

1. CONTROL Y AMPLIFICACION:

- Bose Soundspace ESP-880: mezclador/selector; DSP; gestor multizona.
- Bittner 8X 200: etapa de potencia multicanal, 8 canales x 180w/80hm.
- Bittner 8XT 200: banco de transformadores para línea de 100V.

2. FUENTES:

- Denon DN-300Z (2 uds): reproductor doble de radio FM (salida 1) y CD/SD/BT/AUX (salida 2).
- IEast Sound Stream: Reproductor de servicios de música por internet. Conectado a la entrada AUX del DN-300Z (1). Control desde dispositivo móvil o PC
- Yamaha WXAD-10: Reproductor de servicios de música por internet. Conectado a la entrada AUX del DN-300Z (2).

II – RECEPCIÓN

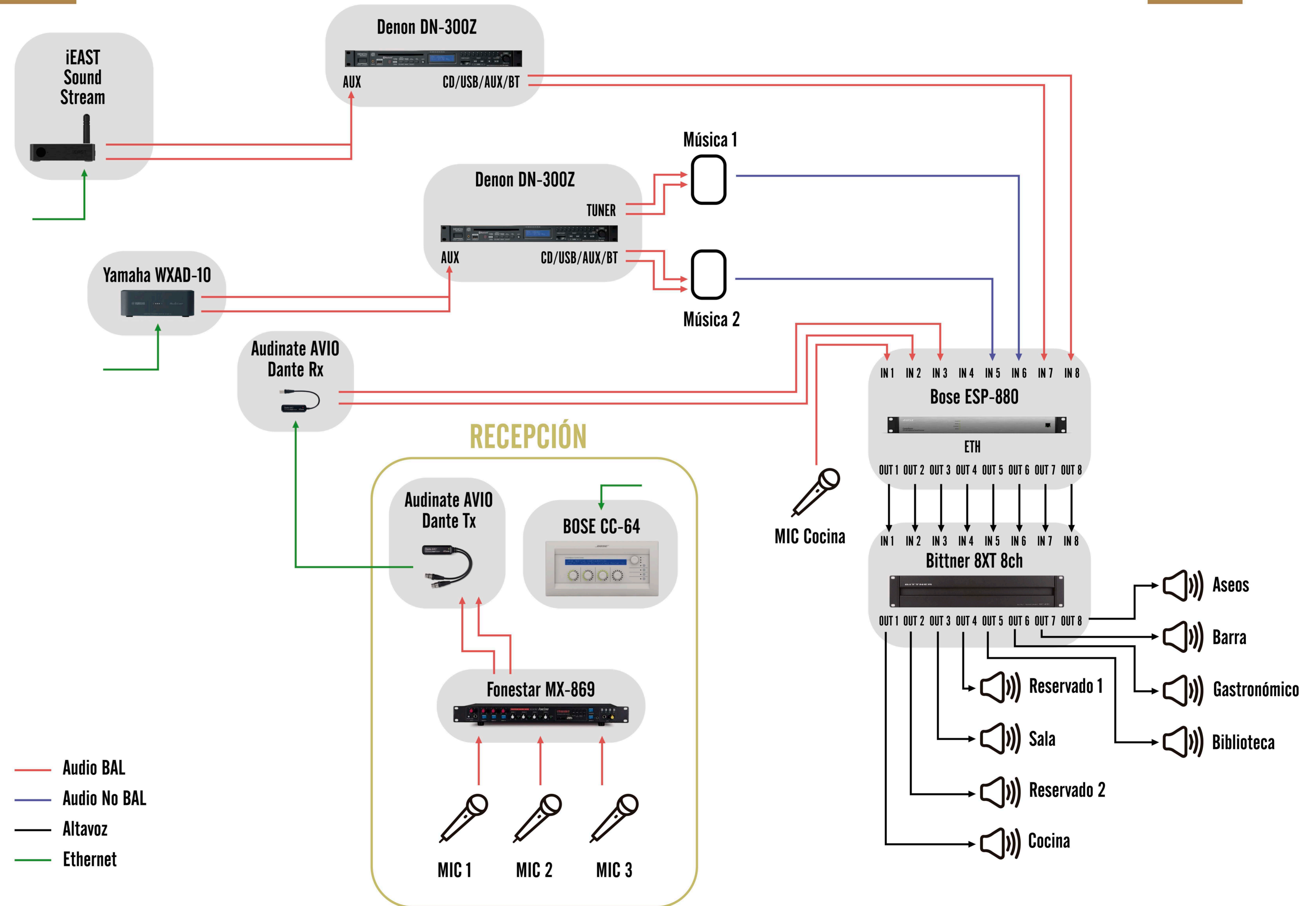
En armario a la entrada de las instalaciones, y para facilitar el control del sistema, se encuentran:

1. Bose CC-64: panel de control desde el que se maneja el sonido (reproductor y volumen) de cada sala.
2. Sistema de microfonía inalámbrica funcional en cualquiera de las salas. Formado por:
 - AKG WMS-40 VOCAL (3 uds): Sistema transmisor/receptor de micrófono de mano.
 - Fonestar MX-869: mezclador micrófonos.
 - Audinate AVIO/2CH: transmisor/receptor Dante para la conexión de los micrófonos al sistema de distribución general a través de la LAN.
3. Control de los reproductores de música por internet desde el PC.

III – SALAS

Cada sala es una zona independiente del sistema, pudiéndose reproducir en cada una cualquiera de los reproductores o la microfonía, con controles de volumen independientes.

1. RESERVADO2: altavoz empotrado en techo BOSE (1 ud);
2. SALA: altavoz empotrado en techo BOSE (3 udS);
3. RESERVADO1: altavoz empotrado en techo BOSE (1 ud);
4. BIBLIOTECA: altavoz empotrado en techo BOSE (1 ud);
5. GASTRONÓMICO: altavoces satélites de superficie + subgrave Bose Freespace (2+1);
6. BARRA: altavoces satélites de superficie + subgrave Bose





Diseños gastronómicos a medida de las empresas.

A'BARRA
RESTAURANTE

ATENCIÓN
EXCLUSIVA
PARA
EMPRESAS
CORPORACIONES
MARCAS