

BaRRa de Pintxos renueva su oferta gastronómica

La enseña acaba de incorporar a sus establecimientos la nueva carta de invierno, con una succulenta propuesta de platos de temporada

BaRRa de Pintxos, la cadena de restaurantes y cervecerías acaba de renovar por completo su oferta gastronómica que, con el invierno, llega repleta de una gran variedad de platos de temporada.

Carta de invierno

Para comenzar, la succulenta propuesta cuenta con unos exquisitos pintxos canallas, tamaño XL, elaborados para degustar con cuchillo y tenedor, con recetas del campo, de la lonja y del corral, entre los que destacan el secreto con cebolla caramelizada y torta del Casar, las mini hamburguesas de vacuno con toques de trufa blanca, parmesano y chips, el wrap de pollo braseado con ensalada griega y salsa tzaziki, o el de chipirones plancha con cebolla caramelizada, rúcula y suave de ali oli entre otros.

Además, no nos podemos perder sus cazuelas para llorar, todas ellas elaboradas con materias primas de primera calidad, destacando como novedades el cachopo al estilo BaRRa, las milhojas de salmón ahumado con aguacate, arroz y tomate en dados y sus ya populares rabas de la tierra, ideales para acompañar con un buen vermut o cerveza.

Sugerencias del chef para las comidas de fin de semana

BaRRa de Pintxos acaba de estrenar unas propuestas especiales para las comidas de fin de semana pensadas especialmente para las familias con niños, que se podrán degustar los sábados, domingos y festivos de 13:00 a 17:00h, donde además se ha incorporado un menú infantil de 7,80 euros para los niños.

Para disfrutar de los días más relajados de la semana, BaRRa de Pintxos sugiere arroz negro con calamares y gambas, parrillada de verduras con aceite de trufa y sal maldon o fabes asturianas con almejas. Además, la propuesta incluye corte argentino con chimichurri y patatas panadera, lomo alto con patatas fritas y pimientos del padrón. Para los más pequeños pasta, hamburguesas, tiras de pollo y postre.

Menús especial Navidad

Y en estas fechas no podían faltar sus ya clásicos menús de Navidad. Dos propuestas diseñadas para las celebraciones de empresa o de amigos que en estos días se multiplican y que ya forman parte de la tradición de BaRRa de Pintxos, pues son muchos los grupos que se decantan por la enseña para sus celebraciones navideñas.

El primer menú está compuesto por cinco entrantes a base de ensalada de rulo de cabra, crujientes de berenjena, variedad de croquetas y rabas de calamar. De segundo cuatro platos a elegir de lomo alto

de ternera, ternera glaseada, bacalao confitado o merluza a la bilbaína, que se completa con un variado de postres. El precio es de 33 euros.

La segunda opción es un picoteo para compartir de manera más informal con ensalada, croquetas, taquitos de crunch de brie, tiras de pollo y solomillitos, además del postre. En este caso el precio es de 26 euros.

Además de la amplia variedad gastronómica, otro de los atractivos de BaRRa de Pintxos es el ambiente de sus establecimientos. Locales con una imagen moderna y actual que invitan a disfrutar en compañía, por su ambiente desenfadado e informal, que se ha convertido en un importante reclamo del ocio de la capital.

Datos de contacto:

Pura de Rojas

ALLEGRA COMUNICACION

91 434 82 29

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>