



Bar Restaurante El Arepazo
 "Especialidad en Comida Colombiana". Y próximamente comida típica Española. Local totalmente climatizado, pantalla gigante, salones independientes.

Bar Restaurant El Arepazo
 "Especialitat en menjar colombià." I pròximament menjar típic espanyol. Local totalment climatitzat, pantalla gegant, salons independents.

Bar Restaurant El Arepazo
 "Colombian food specialities." And soon typical Spanish food. Local fully air-conditioned, big screen, separate lounges.

EL AREPAZO

BAR RESTAURANTE EL AREPAZO

Especialidad en comida colombiana

Desde hace ya más de 10 años “EL AREPAZO”, tal como en sus comienzos se llamaba, no ha dejado de crecer, llevando los mismos secretos paisas a los paladares de los colombianos y a gente de otras culturas.

El Arepazo, lugar donde se comen las mejores arepas con diferencia o mejor dicho con la misma sazón con que durante años Doña Sandra Valencia las ha sabido preparar con sus ricas carnes, pollo y queso; hay un nuevo y exquisito plato **denominado Arepa de Plátano Maduro con** carne, pollo, queso, un delicioso manjar a probar. Típica comida colombiana, especialidad en platos Bandeja Paisa, Tamales, Típico “Calentado” Colombiano, sus Empanadas colombianas, Salchipapas, y variedades de arepas a gusto del cliente.

Cada día El Arepazo prepara deliciosos menús al estilo colombiano y próximamente platos típicos españoles con buenos precios. Desde Sancocho de gallina hasta un delicioso pollo en salsa al jugo o carne a la plancha en su delicioso guiso. Acompañado de la mejor variedad de batidos en leche o en agua con sabores de mango, guanábana, mora, lulo y guayaba...Asimismo una variedad de bebidas colombianas, Manzana, Uva, y zumos colombianos (Hit) en distintos sabores, cervezas típicas de Colombia, Águila, Póker, Club Colombia además de disponer de cervezas de importación; sin olvidar su Aguardiente y Roncitos.

Con el pasar de los años, EL AREPAZO, gracias a sus clientes, se ha hecho más grande y famoso.

Con sus casi 200 metros cuadrados, distribuidos en 2 salones con entradas independientes y climatizados para reservas de cenas, comuniones, bautizos, bailes, despedidas de soltero(a)s, fiesta de los 15 Años. Todo con una barra típica al estilo colombiano como sus casitas en los cafetales colombianos y todo adornado con recuerdos de la ciudad de Pereira.

BAR RESTAURANT EL AREPAZO

Especialitat en menjar colombià

Des de fa ja més de 10 anys "EL AREPAZO" tal com en els seus començaments es deia no ha deixat de créixer , portant els mateixos secrets *paisas* als paladars dels colombians i a gent d'altres cultures.

El Arepazo, on es mengen les millors arepas amb diferència o millor dit amb el mateix saó amb que durant anys Sandra València, les ha sabut preparar amb les seves riques carns , pollastre i formatge; hi ha un nou i exquisit plat denominat Arepa de Plàtan Madur amb carn, pollastre, formatge, un deliciós menjar a provar. Típics àpats colombians, especialitat tals com Bandeja Paisa, Tamales, típic Calentao Colombiano, les seves empanades colombianes, salchipapas i varietats d'arepas a gust del client.

Cada dia El Arepazo prepara deliciosos menú a l'estil colombià i properament plats típics espanyols amb bons preus. Des de Sancocho de gallina fins a un deliciós pollastre amb salsa al suc o carn a la planxa. Acompanyat de la millor varietat de batuts en llet o en aigua amb sabor a mango, guanàbana, mora, lulo i guaiaba...A més una varietat de begudes colombianes, Manzana, Uva i suc colombians (Hit) en diferents sabors, cerveses típiques de Colòmbia tals com Àguila, Póker, Club Colòmbia i cerveses d'importació; sense oblidar el seu Aguardiente i Roncitos.

Amb el transcórrer dels anys , EL AREPAZO, gràcies als seus clients, s'ha fet més gran i famós.

Amb els seus gairebé 200 metres quadrats, distribuïts en 2 sales amb entrades independents i climatitzades per reserves de sopars, comunions, batejos, balls, comiats de solter (a) i "Fiesta de los 15 años". Disposa d'una barra típica d'estil colombià semblant a les que hi ha en els cafetals colombians, tot guarnit amb records de la ciutat de Pereira.

RESTAURANT BAR AREPAZO

Colombian food speciality

For over 10 years, "El Arepazo" as it was called in its early days, has not stopped growing, carrying the same *paisas* secrets to the Colombians and people from other cultures...

The Arepazo, where you can taste the best arepas with difference with the same seasoning for years Doña Sandra Valencia has managed the preparation with rich meats, chicken and cheese; there is a new and delicious dish called Arepa de Plátano Maduro with meat, chicken, cheese, ready to make you happy. Typical Colombian food, as Bandeja Paisa, Tamales, typical Colombian Calentao, their Colombian pies, salchipapas, and lots of varieties of arepas as you want...

Daily The Arepazo prepares delicious menu Colombian style and soon Spanish dishes with good prices. Dishes as Sancocho de Gallina, delicious chicken with juice or grilled meat grilled. Accompanied by the best variety, milk shakes or juices mango, soursop, mora, lulo and guava... A variety of drinks also Colombian, like Manzana, Uva and Colombian juices (Hits) in different flavours, typical beer called Águila, Póker, Club Colombia and imports; we can not forget his Aguardiente and Roncitos.

Over the years, EL AREPAZO, and thanks to their customers, became bigger and more famous.

With almost 200 square meters, divided into 2 large rooms with separate entrances and fully conditioned to make reservations of dinners, Holy communions, Baptisms, Dances, "Fiesta de los 15 años". The restaurant disposes of a typical Colombian style and imitates the houses in the "cafetales", all decorated with souvenirs of the city of Pereira .

UBICACIÓN



Cartagena 264

08025 Barcelona

Metro (L2 Encants - Sagrada Família)

(L5 Hospital de Sant Pau - Dos de maig)

Bus 15 - 45 - 47

FOTOS



BARRA PRINCIPAL ESTILO COLOMBIANO



SALON PRINCIPAL AFORO 50 PERSONAS

SALON ANEXO CON PANTALLA PROYECTOR Y ASEO





MENÚS

Precios

Preus

Prices

Menú n° 1 20.00 Euros

Primeros- Primers- First dish.

Pica - Pica

- + Pan con tomate - Pa amb tomàquet - Bread with Tomato*
- + Calamares a la andaluza - Calamars a l'andalusa - Squid Andalusian*
- + Patatas bravas con salsa casera - Patates braves amb salsa casolana - Patatas bravas with homemade sauce*
- + Croquetas de atún o pollo - Croquetes de tonyina o pollastre - Chicken or tuna croquettes.*
- + Buñuelos de bacalao - Bunyols de bacallà - Cod "buñuelos"*
- + Cogollos a la vinagreta de aguacate - Cogollos a la vinagreta d'alvocat - Lettuce "Cogollos" with avocado pear vinaigrette*

Segundos- Segons- Second dish.








- + Lomitos al Roquefort con guarnición - Llom al Roquefort amb guarnició - Roquefort steak sandwiches with garnish.*
- + Picantones al horno con patatas "al caliu" - "Picantones" al forn amb patates "al caliu" - Poussin the oven with potatoes "al caliu"*
- + Colita de rape a la marinera - Cueta de rap a la marinera - Monkfish tail with seafood*
- + Merluza a la plancha con guarnición - Lluç a la planxa amb guarnició - Grilled Hake with garnish.*

Incluye- Inclou - Included.






- + Sangría*
- + Agua - Aigua - Water*
- + Bebidas - Begudes - Drinks*
- + Postres - Postres - Desserts*

Primeros- Primers- First dish.





Pica - Pica

-  *Pan con tomate - Pa amb tomàquet - Bread with Tomato.*
-  *Patatas bravas con salsa casera - Patates braves amb salsa casolana - Patatas bravas with homemade sauce.*
-  *Croquetas de pollo o jamón - Croquetes de pollastre o pernil - Ham or chicken croquettes.*
-  *Calamares a la andaluzà - Calamars a l'andalusa - Squid Andalusian*
-  *Buñuelos de bacalao - Bunyols de bacallà - Cod "buñuelos".*
-  *Espárragos verdes a la brasa con salsa Romesco - Espàrrecs verds a la brasa amb salsa romesco - Grilled green asparagus with "romesco" sauce.*
-  *Endivias al Roquefort - Endívies al Roquefort - "Endivias" to the Roquefort.*

Segundos- Segons- Second dish.









-  *Pimientos y alioli - Pebrots i alioli - Peppers and garlic sauce.*
-  *Churrasco con chimichurri y patatas "al caliu" - Xurrasco amb chimichurri i patates "al caliu" - Churrasco with chimichurri and potatoes "al caliu".*
-  *Bacalao a la llauna - Bacallà a la llauna - Cod "a la llauna"*
-  *Merluza fresca a la romana - Lluç fresc a la romana - Fresh hake "a la Romana".*
-  *Butifarra de payés con patatas - Botifarra de pagès amb patates - Catalan sausage with potatoes.*

Incluye- Inclou - Included.





-  *Sangría*
-  *Agua - Aigua - Water*
-  *Postres - Postres- Desserts*
-  *Café - Cafè - black coffee*

Primeros- Primers- First dish.

Pica - Pica

-  *Pan con tomate - Pa amb tomàquet - Bread with tomato.*
-  *Torrada de escalivada con anchoas - Torrada d'escalivada amb anxoves - Toast with "escalivada" and anchovies.*
-  *Patatas bravas con salsa casera - Patates braves amb salsa casolana - "Patatas bravas" with homemade sauce*
-  *Croquetones del monasterio - Croquetones del monestir - Monastery "Croquetones".*
-  *Calamares a la andaluza - Calamars a l'andalusa - Squid Andalusian.*
-  *Buñuelos de bacalao - Bunyols de bacallà - Cod "buñuelos".*
-  *Espárragos verdes con romero - Espàrrecs verds amb romaní - Green Asparagus with "romaní".*
-  *Cogollos a la vinagreta con anchoas - Cogollos a la vinagreta amb anxoves - Lettuce "Cogollos" with vinaigrette and anchovies.*

Segundos- Segons- Second dish.

-  *Entrecot de ternera de 250 g con salsa Roquefort - Entrecot de vedella de 250 g amb salsa Roquefort - Veal sirloin 250 g with Roquefort sauce.*
-  *Pato a la naranja con ciruelas - Ànec a la taronja amb prunes - Duck with orange and plums.*
-  *Tronco de merluza fresca con crema de pimientos escalibados y almendras - Tronc de lluç fresc amb crema de pebrots escalivats i ametlles - Fresh Hake with peppers and almonds cream.*
-  *Bacalao a la muselina de ajo con patata panadera - Bacallà a la muselina d'all amb patata al forn - Cod with garlic mousseline and potatoes.*

Incluye- Inclou- Includes.

Postres-Postres-Desserts

Sangría

Flan - Flam - Homemade flan









Agua- Aigua - Water

Cake




Bebidas - Begudes - Drinks

Primeros- Primers- First dish.

Pica - Pica

-  *Pan con tomate - Pa amb tomàquet - Bread with tomato.*
-  *Torrada de escalibada con anchoas - Torrada d'escalivada amb anxoves - Toast with roasted with anchovies.*
-  *Patatas bravas con salsa casera - Patates braves amb salsa casolana - Patatas bravas with homemade sauce.*
-  *Croquetones del monasterio - Croquetones del monestir - Monastery "croquetones".*
-  *Calamares a la andaluza - Calamars a l'andalusa - Squid Andalusian.*
-  *Buñuelos de bacalao - Bunyols de bacallà - Cod "buñuelos".*
-  *Espárragos verdes con romero - Espàrrecs verds amb romaní - Green asparagus with "romaní".*
-  *Cogollos a la vinagreta con anchoas - Cogollos a la vinagreta amb anxoves - Lettuce with vinaigrette and anchovies.*

Segundos- Segons- Second dish.

-  *Entrecot de ternera de 300g con salsa roquefort o a la pimienta - Entrecot de vedella de 300g amb salsa roquefort o al pebre - Veal sirloin 300g with roquefort or pepper sauce.*
-  *Churrasco argentino con chimichurri y patatas "al caliu" - Xurrasco argentí amb chimichurri i patates "al caliu" - Argentine churrasco with chimichurri and potatoes "al caliu"*
-  *Costillitas de cordero con chuleta a la plancha con alioli - Costelletes de xai amb mitjanes a la planxa amb alioli - "Chuleta" and lamb chops grilled with garlic mayonnaise.*

Incluye- Inclou- Includes.

Sangría

Agua- Aigua - Water

Bebidas - Begudes - Drinks

Postres-Postres-Desserts

Flan - Flam - Homemade flan

Torta de la casa - Torta de la casa

Cake