

OCHO PATAS

DIRECCIÓN Av. de Josep Tarradellas, 11, 08029 Barcelona

TELÉFONO 931 65 53 37

Ocho Patas proviene del gran cefalópodo que recorre nuestros mares, llamado Octopoda en la antigua grecia y conocido en nuestras tierras como PULPO, el que podrás encontrar en muchas elaboraciones debido a su versatilidad, sabor y textura, incomparables.

CROQUETAS DE PULPO
A FEIRA CON QUESO **SAN SIMÓN**

TORTILLA DE PULPO CON
QUESO DE ARZÚA
Y PIMIENTOS DE **PADRÓN**

PULPO A FEIRA
ON PIMENTÓN DE LA VERA

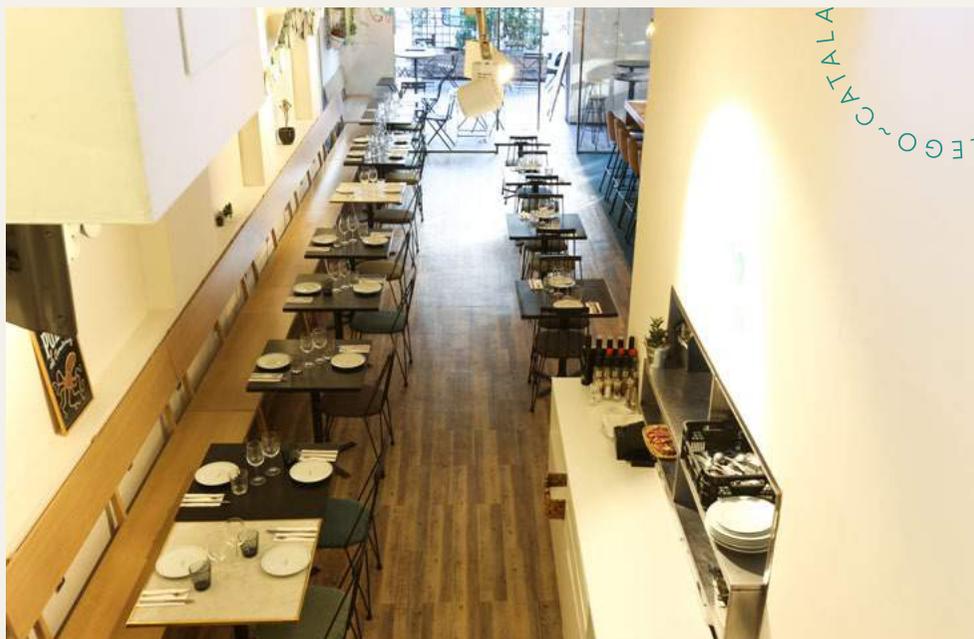
PULPO A LA PARRILLA CON PARMENTIERE DE
PATATA **AROMAS A TRUFAS**
Y CHIPS DE MASA WANTAN



Ocho Patas es una taberna gallego catalana distinguida en dos ambientes totalmente diferentes, en la zona gallega veras que recorre una pata de pulpo gigantesca toda la paret y una barra con un color azul turquesa que simulan las aguas atlánticas...



OCHO PATAS
TAVERNA
GALEGO-CATALANA



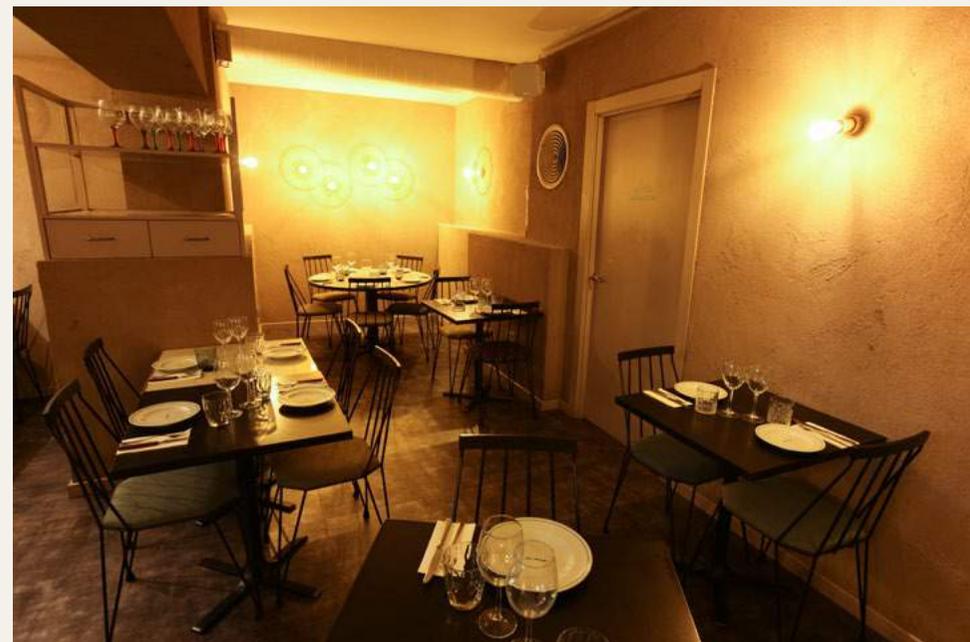


Y otra zona más recogida, más íntima que recuerda a los salones de las masías catalanas.

Ambas ideales para grupos con capacidad de 60 personas la zona gallega y 40 personas la zona catalana.



OCHO PATAS TAVERNA
GALLEGA CATALANA



NUESTROS PRODUCTOS

En Ocho Patas podrás disfrutar de la mejor selección de productos gallegos y catalanes, contando con proveedores de referencia en el sector y con proveedores autóctonos en los que premia la calidad.

A destacar las tapas de autor junto con las de toda la vida, desde el lacón a la gallega D.O Villalba hasta el langostino ibérico envuelto en jamón ibérico y relleno de queso de cabra.



OCHO PATAS

**“DAMOS AL CLIENTE
LO QUE NOS GUSTARÍA QUE NOS DIERAN
A NOSOTROS”**

**“NUESTRA MISIÓN
ES MEJORAR TODOS LOS DÍAS, PARA
QUE NUESTROS CLIENTES SALGAN
SATISFECHOS”**

Marco Antonio Jefe de Cocina



MENÚS



PARA GRUPOS

Los menús para grupos de Ocho Patas están compuestos de diferentes platos para compartir y segundos platos a elegir, incluyen bebida, postre y pan rústico. El espacio es perfecto para grupos, por su versatilidad y sus dos ambientes totalmente diferenciados.

Los menús de grupo se pueden personalizar de la forma que más les encaje a sus gustos y preferencias.

Tienen la opción de barra libre durante la cena de grupo, tenemos a un **DJ profesional** que hará que vuestra velada sea completa.

Para **vuestros cumpleaños** disponemos de una de las mejores panaderías de Barcelona que gana el premio al mejor pan de Pagés del año 2018, que se encarga de hacernos los pasteles, podrán elegir el que más les guste.

Si reserváis el espacio podréis poner la **música que más os guste** mediante spotify. Si quieren **decorar la sala y personalizarla** con material pueden hacerlo sin inconveniente. En caso de que busquen exclusividad del local, este es vuestro espacio



**“LO MÁS IMPORTANTE
PARA NOSOTROS ES QUE
EL CLIENTE
SALGA SATISFECHO Y LO
CONSEGUIMOS”**

EVENTOS EMPRESAS

Espacio idóneo para realizar los eventos de tu empresa, personaliza el espacio, motiva a tus empleados, regálales lo que más les gusta.

MENÚS TIPO CÓCTEL/ COMIDA O CENA DE PIE

Si estáis buscando una cena más informal en la que podáis hablar con todos con todos, tenemos diferentes menús de grupos que os pueden encajar.

COFFE BREAKS/ REUNIONES DE TRABAJO

Si sois más de 15 personas entre las 8:00h y las 12:30h podréis desayunar reservando vuestro espacio, ofrecemos gran variedad de menús de desayuno y diferentes propuestas de buffets libre.

CUMPLEAÑOS Y EVENTOS

Si estás buscando donde celebrar tu cumpleaños en Barcelona este es tu espacio, ofrecemos menús de grupos exclusivos para ti, haz que tu velada sea inolvidable. No se cumplen años todos los días, nos encargaremos de que los disfrutéis como os merecéis.



PRIMER PLATINO

Para compartir 2 personas

Ensalada de queso de cabra caramelizado,
calabaza y frutos secos

Patatas bravas de la casa

Verduras salteadas en soja con cremoso
de boniato y sésamo

Calamares a la andaluza con mahonesa de lima

SEGUNDO PLATINO

Merluza a romescada con patata panadera y gambas

Entraña de ternera gallega con chimichurri y pimientos de padrón

Lomo alto de cerdo criado a castañas

Lubina al horno con parmentiere de patata y tomate provenzal

POSTRE

Coulant de chocolate con helado ecológico de nata

Tarta de queso casera con galleta crujiente y mermelada de fresa

Helado de requesón gallego e higos

BEBIDAS

*Botella de vino para cada 3 personas

VINO TINTO – Marmellans

D.O Montsant (Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon)

VINO BLANCO – Marmellans

D.O Montsant (Garnacha Blanca, Macabeo)

VINO ROSADO – Marmellans

D.O Montsant (Garnacha Peluda, Syrah)

REFRESCOS, CERVEZA (ESTRELLA GALICIA) Y PAN RÚSTICO

18,50€

PRIMER PLATIÑO

Para compartir 2 personas

Ensalada de Pollo adobado en Jengibre
y Mostaza con Mahonesa Kimchee

Carpaccio de Black Angus con mahonesa
de alcaparras con toque cítrico

Croqueta de Cocido Gallego

Croqueta Pulpo a feira con Queso San simón

Langostino envuelto en Jamón Ibérico
y relleno de Queso de Cabra

SEGUNDO PLATIÑO

Bacalao confitado con puré de apionabo, emulsión
de albahaca y crujiente de rúcula

Secreto ibérico selecta con judías salteadas con cacahuets

Churrasco de cordero a la mostaza dijon y miel de flores

Dorada a la donostiarra

POSTRE

Coulant de chocolate con helado ecológico de nata

Tarta de queso casera con frutos rojos

Peras al vino tinto con helado de nata

BEBIDAS

*Botella de vino para cada 3 personas

VINO TINTO – Marmellans

D.O Montsant (Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon)

VINO BLANCO – Marmellans

D.O Montsant (Garnacha Blanca, Macabeo)

VINO ROSADO – Marmellans

D.O Montsant (Garnacha Peluda, Syrah)

REFRESCOS, CERVEZA (ESTRELLA GALICIA) Y PAN RÚSTICO

22,00€

PRIMER **PLATIÑO**

Para compartir 2 personas

Embutidos ibéricos D.O Guijuelo

Carpaccio de black angus con mahonesa
de alcaparras con toque cítrico

Lacón de Villalba con verduras salteadas

Rabo de cebón con cremoso de boniato y pistachos verdes

Pimientos de padrón

SEGUNDO **PLATIÑO**

Bacalao confitado con puré de apionabo, emulsión
de albahaca y crujiente de rúcula.

Entrecote de vaca gallega con pimientos de padrón

Salmón a la plancha con salsa teriyaki

Presas ibéricas de cerdo selecta criado a castañas D.O Galicia

POSTRE

Tiramisu elaborado con café 100% Arábica

Tarta tatin de manzana con helado de vainilla y canela

Carpaccio de piña con frutos secos y miel

BEBIDAS

*Botella de vino para cada 3 personas

VINO TINTO – Marmellans

D.O Montsant (Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon)

VINO BLANCO – Leira de AVOA

Rías baixas (Albariño, Godello)

VINO ROSADO – Marmellans

D.O Montsant (Garnacha Peluda, Syrah)

REFRESCOS, CERVEZA (ESTRELLA GALICIA) Y PAN RÚSTICO

26,00€

PRIMER **PLATIÑO**

Para compartir 2 personas

Carpaccio de black angus con mahonesa
de alcaparras con toque cítrico

Tartar de salmón con cremoso de aguacate
y crujiente de masawantan

Lacón de Villalba con verduras salteadas

Pulpo a feira con pimentón de la vera y cachelos

Pimientos de padrón

SEGUNDO **PLATIÑO**

Bacalao confitado con puré de apionabo, emulsión
de albahaca y crujiente de rúcula.

Entrecote de vaca gallega con pimientos de padrón

Corvina salvaje a la plancha

Picaña de vaca gallega a la plancha con sal ahumada

POSTRE

Pan de coca del mossén con chocolate y sal maldón

Tarta de Santiago con chupito dulce

Helado de chocolate con naranja y galleta crujiente

BEBIDAS

*Botella de vino para cada 3 personas

VINO TINTO – Mas Donis
D.O Monsant (Syrah)

VINO BLANCO – Leira de AVOA
Rías baixas (Albariño, Godello)

VINO ROSADO – Marmellans
D.O Montsant (Garnacha Peluda, Syrah)

REFRESCOS, CERVEZA (ESTRELLA GALICIA) Y PAN RÚSTICO

30,00€