

Merbeyé, un clàssic del Tibidabo

UN ESPAI PLURAL I POLIVALENT QUE S'ADAPTA A TOT TIPUS DE CELEBRACIONS

Merbeyé va obrir les portes l'any 1977. Des de llavors, han passat moltes coses i Merbeyé ha sabut readaptar-se als canvis de la gran metròpoli que és ara Barcelona. Si abans era un còctel bar, actualment Merbeyé és un espai plural i polivalent. Durant el dia, ofereix una carta variada de tapes i entrepans. En la seva magnífica i cuidada terrassa, turistes i locals en gaudeixen.

Cap al tard, Merbeyé es transforma en un espai més cool sota una molt encertada selecció musical. Còctels i gin-tonics satisfan els més sibarites. Per als nostàlgics, el còctel Tramvia Blau, dels anys setanta, encara perdura a la carta.

I cada dissabte, a partir de les 23 h, el DJ Saint George s'encarrega que et sigui impossible romandre assegut. Tothom a ballar!

Així mateix, Merbeyé ofereix la possibilitat d'organitzar esdeveniments privats, com, per exemple, aniversaris, posades de llarg, noces informals, esdeveniments d'empresa, presentacions de llibres i un llarg etcètera. Aquest esperit festiu, amanit amb una magnífica selecció de càterings i la posterior opció de copes, fan de Merbeyé el lloc ideal perquè la teva festa sigui tot un èxit.

I per si no fos poc aquesta agenda tan atapeïda, Merbeyé també ofereix esporàdicament concerts de jazz que són la delícia dels amants



d'aquest gènere musical.

També, durant les festes nadalenques, algunes empreses organitzen els sopars d'empresa al local. Sempre i quan es prefereixi una versió més desenfadada del que entenem pel concepte *sopar d'empresa*.

I per Cap d'Any, Merbeyé proposa el Clàssic, és a dir, un deliciós sopar-còctel, co-tilló i festa fins que el cos aguanti. Amb un preu de 60 euros, és una bona opció per als que ja estan cansats de les sobretalles nadalenques i prefereixen celebrar-ho d'una manera una mica més informal. T'hi apuntes?

MERBEYÉ

Plaça del Dr. Andreu, 2
08035 Barcelona

Tel. bar: 93 417 92 79

Informació festes privades:
652 43 30 21

- merbeye@merbeye.net
- Merbeye.net

Restaurant LA DOLCETA

la cuina i el cargol de Lleida

Com abans... com a les cuines de les autèntiques masies catalanes. Així cuinem al restaurant LA DOLCETA. 30 anys a Barcelona, amb la nostra cuina tradicional d'arrels lleidatanes i les nostres especialitats de temporada, destacant al seu moment ELS CALÇOTS I LES CARXOFES.

Els CARGOLS, el nostre plat estrella, les nostres carns tenen "un altre gust", són fetes amb una autèntica brasa de carbó d'alzina, els nostres bacallans, la nostra carn d'olla, les nostres amanides, els nostres embotits lleidatans, el nostre pa torrat amb oli... en fi, per tastar el bo i millor de la tradició culinària de Catalunya, veniu a LA DOLCETA.

La Dolceta fa costat al moviment Slow Food, ja que la major part dels nostres productes són de proximitat i per tant, aliments de màxima qualitat, cuinats com abans, sense preses i amb cura.

A BARCELONA
C/Comte d'Urgell 266.
Reserves 93 321 83 51
(4 pàrquings a menys de 100m)



A LLEIDA
Cami de Montcada s/n
Reserves 973 23 13 64
Pàrquing propi

