



SITUACIÓN: Establecimiento situado en el barrio de El Born, de Barcelona, en el Pla de Palau.

TIPO DE COCINA: La cocina de SAGÀS consta de una carta a base de bocadillos y ensaladas, procedentes de la gastronomía local e internacional. El punto que marca la diferencia es el uso del producto autóctono y artesanal. El ideólogo del concepto gastronómico y su carta es Oriol Rovira, de Els Casals.

ESTRUCTURA DEL LOCAL: El local se ordena a través de una gran barra longitudinal con capacidad para 18 personas, que da paso a los dos salones (8 y 18 personas). Es en el salón del fondo dónde la gran mesa, a imagen de las mesas de cocina antiguas donde se articulaba toda la vida de las masías, cobra todo el protagonismo.

DIRECCIÓN:

PLA DE PALAU, 13 - 08003 BARCELONA | TEL. +34 93 310 24 34

HORARIO:

de domingo a jueves de 12:30h a 00:30h | viernes y sábados de 12:30h a 01:00h

CAPACIDAD:

BARRA: 17 personas | COMEDOR: 8 comensales | SALA SAGÀS: 18 comensales | TERRAZA: 16 comensales



CENTRAL DE RESERVAS GRUPO SAGARDI:

TELS 902 520 522 / +34 933 435 410
reservas@gruposagardi.com / www.gruposagardi.com