

DABÜTİS

A R R O S S E R I A



VANDAM

BURGER A LA PARRILLA

— EST. 2026 —

Nuestra historia comienza en 2018, el negocio familiar de toda la vida se renueva y pasa a llamarse Lascaleta restobar.

Pequeño bar-restaurante en el barrio de Vallcarca donde ofrecemos una cocina tradicional catalana, desayunos de tenedor y mucha dedicación .

Tras unos años de intenso trabajo damos el salto al Guinardó, nace Dabutis Arroseria.

Te preguntaras a que viene esto de Dabutis, te lo explicamos..

DABUTI:

Expresión popular de los años 80's-90'S utilizada para hacer referencia a la excelencia de algo.

Representa momentos y experiencias de júbilo y fiesta. Dabutis nace con la intención de transmitir ese buen rollo. El servicio para nosotros es lo más importante y nuestra razón de ser.

Servimos para construir una mejor sociedad, proveer alegría y momentos de felicidad a nuestros clientes.

Disfrutamos creando experiencias nuevas, así que en 2026 hemos ampliado la familia con VANDAM Burger, llega el momento que el Guinardó disfrute de una hamburguesa bien hecha, pan briox, carne de ternera a la parrilla y buena salsa. Sencillo y sabroso.

Queremos ser tu punto de encuentro en el barrio, hacerte disfrutar de una gastronomía sencilla de calidad y conseguir que pases un momento DABUTI en buena compañía.

No te damos más la chapa, disfruta tu experiencia. Û



Tarjeta DABÜTiS

Escanea el qr,
recibirás la tarjeta
en tu wallet



Llévate el 5% de
tu compra como saldo
para tu próxima visita

COCINA ABIERTA TODO EL DÍA

REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011




*Por las características de instalación, manipulación
y elaboración de este establecimiento, todos nuestros
productos son susceptibles a contener de manera directa
o a través de contaminación cruzada, algún tipo de alérgeno.*

Muchas gracias.

PICOTEO




-  **Braves estil dabutis amb salsa chipotle i oli de xistorra** 6,5

Bravas estilo dabutis con salsa chipotle y aceite de chistorra

-  **Hummus tradicional amb estics de pastanaga, api i pa de pita** 8,5

Hummus tradicional con sticks de zanahoria, apio y pan de pita


-  **Carxofes cruixents amb el nostre romesco** 8,7

Alcachofas crujientes con nuestro romesco

-  **Croquetes casolanes (pollastre rostit o pernil ibèric) 4un.** 7,9

Croquetas caseras (pollo rustido o jamón ibérico) 4un.




-  **Natxos amb guacamole, pico de gallo, jalapeños i salsa cheddar** 10,9

Nachos con guacamole, pico de gallo, jalapeños y salsa cheddar

-  **Truita de patates i ceba trufada amb pa de coca** 7,7

Tortilla de patatas y cebolla trufada con pan de coca

-  **Fingers de pollastre arrebossats en panko amb salsa mel i mostassa** 9,9

Fingers de pollo rebozado en panko con salsa miel y mostaza

-  **Pissarra pernil ibèric d'enceball extremeny** 16,5

Pizarra jamón ibérico de cebo extremeño

-  **Pa de coca amb tomàquet i aove** 3,5

Pan de coca con tomate y aove

-  **Ous trencats amb pernil ibèric d'enceball** 10,5

Huevos rotos con jamón ibérico de cebo

-  **Ous trencats amb foie caramel·litzat** 11,0

Huevos rotos con foie caramelizado



Cassola de gambes amb allada 15,7
Sartén de gambas al ajillo

Calamar patagònic estil andalús amb maionesa de mojito 9,9
Calamar patagónico a la andaluza con mayonesa de mojito

Musclos de roca a la marinera estil costa brava 11,3
Mejillones de roca a la marinera estilo costa brava

Del Port

Anxoves del cantàbric 0,0 sobre pa de coca amb tomàquet i aove (4 un) 10,0
Anchoas del cantábrico 0,0 sobre pan de coca con tomate y aove (4 ud)

Bunyols de bacallà amb el nostre romesco 9,5
Buñuelos de bacalao con nuestro romesco

Tataki de tonyina Yellowfin amb guacamole, salsa teriyaki i sèsam 18,9
Tataki de atún Yellowfin con guacamole, salsa teriyaki y sésamo

AMANIDES

Ventresca de tonyina, tomàquet raff, ceba morada, oliva kalamata i vinagreta de olivada 13,2
Ventresca de atún, tomate raff, cebolla morada, aceituna kalamata y vinagreta de olivada

Amanida Cèsar amb enciam romà, pollastre cruixent, encenalls de parmesà i la nostra salsa 11,7
Ensalada César con lechuga romana, pollo crocante, virutas de parmesano y nuestra salsa



Amanida de brots amb formatge brie temperat, nous, panses i vinagreta de fruits vermells 11,7
Ensalada de brotes con queso brie templado, nueces, pasas y vinagreta de frutos rojos

Burrata fresca amb ruca, tomàquet laminat i pesto d'alfàbrega 13,5
Burrata fresca con rúcula, tomate laminado y pesto de albahaca






Servei Terrassa increment 10% preus de carta

Arrossos & Fideuas

 **Arròs a la marinera amb sépia, gamba i musclos** 19,7
 *Arroz a la marinera con sepia, gamba y mejillones*

 **Arròs mar i muntanya amb sépia, costella ibèrica i pollastre** 20,5
 *Arroz mar y montaña con sepia, costilla ibérica y pollo*



 **Arròs de verdures amb espàrrecs verds i carxofes** 17,0
Arroz de verduras con trigueros y alcachofas

 **Arròs negre amb sépia, tinta de calamar i cloïsses** 19,7
 *Arroz negro con sepia, tinta de calamar y almejas*



Demana el teu arròs individual



 **Arròs del senyoret amb gambes, musclos i calamars** 19,7
 *Arroz del senyoret con gambas, mejillón y calamares*

 **Arròs caldós de llamàntol (min 2pers)** 29,0
 *Arroz caldoso de bogavante (min 2 pers)*

 **Fideuà marinera amb sépia i el nostre allioli** 18,5
 *Fideuà marinera con sepia y nuestro alioli*

 **Fideuà negra amb sépia, tinta de calamar i el nostre allioli** 18,5
 *Fideuà negra con sepia, tinta de calamar y nuestro alioli*

- Preus per persona -

Servei Terrassa increment 10% preus de carta



CARNS A LA GRAELLA

*Si t'agrada la carn és el teu moment, fet a la nostra graella de pedra volcànica
acompanyat de patata al caliu, tomàquet i xampinyons*



**Cuixa de pollastre
de corral desossat** 15,9
Muslo de pollo de corral deshuesado

Botifarra de pagès 14,7
Butifarra de payés

**Secret ibèric D.O.P.
extremadura** 18,5
Secreto ibérico D.O.P extremadura

**Costellam ibèric a baixa
temperatura estil BBQ** 18,5
*Costillar ibérico a baja
temperatura estilo BBQ*

**Graellada de carn
per dues persones:
Xurrasco, botifarra de
pagès, secret ibèric,
pollastre desossat i botifarró negra**

*Parrillada de carnes para dos personas:
Churrasco, butifarra de payés,
secreto ibérico, pollo deshuesado
y morcilla*

PER COMPARTIR
49,0
PER COMPARTIR

Xurrasco de vedella gallega 17,7
Churrasco de ternera gallega

**Entrecot de vedella
gallega 350g** 21,0
Entrecot de ternera gallega 350g

Entranya de vedella gallega 18,9
Entraña de ternera gallega

**Mitjana de vedella
gallega 600g** 35,0
Chuletón de ternera gallega 600g



Servei Terrassa increment 10% preus de carta



VANDAM

BURGER A LA PARRILLA

— EST. 2026 —

Totes les burgers
van acompanyades
de patates "gajo"
estil VANDAM

Todas las burgers
van acompañadas
de patatas gajo
estilo VANDAM



CLÀSSIC VANDAM - 14,7

Carn de vedella 200g. a la graella amb bacon fumat, ceba cruixent, ou i la nostra salsa Vandam

Carne de ternera 200 g a la parrilla con bacon ahumado, cebolla crujiente, huevo y nuestra salsa vandam



STEVEN PICANT - 14,7

Carn de vedella 200g. a la graella amb bacon fumat, ceba cruixent, formatge cheddar, cogombre encurtit i salsa chipotle

Carne de ternera 200 g a la parrilla con bacon ahumado, cebolla crujiente, queso cheddar, pepinillo encurtido y salsa chipotle



JACKIE CABRA - 15,2

Carn de vedella 200g. a la graella, tomàquet sec, formatge de cabra, ceba cruixent i la nostra salsa Vandam

Carne de ternera 200 g a la parrilla, tomate seco, queso de cabra, cebolla crujiente y nuestra salsa vandam



ARNOLD - 15,2

Carn de vedella 200g. a la graella amb pebrot a la flama, formatge scamorza, ceba cruixent i salsa cheddar

Carne de ternera 200 g a la parrilla con pimienta a la llama, queso scamorza, cebolla crujiente y salsa cheddar



Servei Terrassa increment 10% preus de carta



MORUNA - 13,9

Carn de porc ibèric adobat a la graella, guacamole, ceba cruixent, formatge edam i salsa chipotle

Carne de cerdo ibérico adobado a la parrilla, guacamole, cebolla crujiente, queso edam y salsa chipotle



PULLED BURGER - 15,2

Pulled-pork estil bbq amb pebrot a la flama, ceba cruixent i la nostra salsa brava

Pulled pork estilo bbq con pimienta a la llama, cebolla crujiente y nuestra salsa brava



BRUCE BRIE - 13,9

Carn de pollastre a la graella amb pebrot a la flama, formatge brie, ceba cruixent i salsa BBQ

Carne de pollo a la parrilla con pimienta a la llama, queso brie, cebolla crujiente y salsa BBQ



VEGGIE - 14,7

Burger veggie amb guacamole, tomàquet sec, pico de gallo i pesto d'alfàbrega

Burger veggie con guacamole, tomate seco, pico de gallo y pesto de albahaca



VANDAM BURGER



KIDS BURGER (INFANTIL) + BEGUDA + GELAT - 12,0

Carn de vedella 120g. a la graella, formatge edam i bacon fumat

Carne de ternera 120 g a la parrilla, queso edam y bacon ahumado



Disposem de pa sense gluten

Servei Terrassa increment 10% preus de carta

CERVESES



BARRIL

ALHAMBRA ESPECIAL / 5,4° 2,7

ALHAMBRA VERMELLA / 7,2° 3,2

Amargor pronunciado pero fino y equilibrado, con ligera acidez



NACIONALS

MAHOU / 5,5° 2,8

MAHOU RESERVA / 6,3° 3,5

Notas afrutadas y un amargor moderado, elaborada con malta y lúpulo

ALHAMBRA 1925 / 6,4° 3,2

Aroma afrutado, floral y de cereal, dulce por la malta y el caramelo



IMPORTACIÓ

STELLE ARTOIS / 5° 3,9

Belga tipo Lager, con notas de cereal y un final ligeramente amargo

CORONA / 4,5° 3,5

Mejicana, sabor refrescante y ligero

LEFFE BRUNE / 6,5° 4,9

Belga con notas a cereal tostado, caramelo y frutas pasas

**FRANZISKANER NATURTRÜB
50CL / 5°** 5,0

Alemana elaborada con trigo, aroma a plátano, caramelo y cereal tostado



IPA

ALHAMBRA CITRA IPA / 6,5° 4,5

Alta fermentación con lúpulo Citra, amargor y un aroma intenso a frutas cítricas y tropicales



SENSE ALCOHOL

MAHOU SIN 2,9

MAHOU SIN 0,0 TORRADA 3,2

Sabor a malta tostada, aroma a cereal y un toque de lúpulo



SENSE GLUTEN

MAHOU SIN GLUTEN / 5,5° 3,75

El Bandarra Vermuts

VERMUT BANDARRA NEGRE 4,0

VERMUT BANDARRA BLANC 4,0

APEROL 6,0

MARTINI ROSSO 5,0

MARTINI BIANCO 5,0

Servei Terrassa increment 10% preus de carta

Vi Negre





MAS DONIS
D.O. MONTSANT
GARNACHA / SYRAH / MERLOT
Fruta roja madura, suave y fina textura

 4,0
 18,0




CAMINO
D.O. RIBERA DEL DUERO
TEMPRANILLO
Fresco e intenso con toques florales

 4,4
 20,0



HACIENDA GRIMÓN
D.O. RIOJA CRIANZA
TEMPRANILLO / GARNACHA / GRACIANO
Fruta madura y torrefacto, acidez agradable

 4,2
 19,0



AMAT
D.O. EMPORDÀ CRIANZA
GARNACHA / MERLOT / CABERNET
Sabores tostados y especiados, fruta roja madura

 25,0



SACRIMA
D.O. RIBEIRA SACRA
MENCIA
Fruta roja y especias, final afrutado

 27,0





L'EXPRESSIÓ DEL PRIORAT
D.O. PRIORAT CRIANZA
CARIÑENA / GARNACHA / SYRAH
Jugoso y frutal con taninos tiernos y cerezas

 33,0

Vi Blanc





ABCD
D.O. RUEDA
VERDEJO
Largo y equilibrado, fruta de hueso y manzana verde

 4,2
 19,0



IMPULS
D.O. TERRA ALTA
GARNACHA
Flor Silvestre y fruta blanca madura

 4,0
 18,0



BLANC DE SERÈ
D.O. COSTERS DEL SEGRE
MACABEO / PARELLADA / GARNACHA
Notas cítricas y fruta blanca, punto floral y persistente

 24,0



CONDE DEL PAZO
D.O. BIERZO
GODELLO
Afrutado con aromas florales, y cierto tostado

 29,0



VILLAREI
D.O. RIAS BAIXAS
ALBARIÑO
Untuoso con acidez equilibrada, toques a fruta de hueso

 33,0



GRAN FEUDO (ROSADO)
D.O. NAVARRA
GARNACHA
Suave y sedoso, dulce con matices florales

 3,8
 17,0

Sangries

SANGRIA VI NEGRE 1L

Con fruta fresca y vino tinto de bodegas Capçanes

17,0

SANGRIA VI BLANC 1L

Con fruta fresca y vino blanco de bodegas Capçanes

17,0


SANGRIA CAVA 1L

Con fruta fresca y cava Brut, La Tour Mignon


18,5

Servei Terrassa increment 10% preus de carta

Postres

 **Panna cotta amb daus de mango confitat**
Panna cotta con dados de mango confitado

6,0

 **Brownie de xocolata i nous amb gelat de festuc**
Brownie de chocolate y nueces con helado de pistacho


6,9

 **Coulant de xocolata negra amb gelat de vainilla**
Coulant de chocolate negro con helado de vainilla

6,9

 **Crema catalana cremada**
Crema catalana quemada

5,5

 **Pastís de formatge amb salsa de fruits vermells**
Tarta de queso con salsa de frutos rojos

6,5

Copa de fruita natural en el seu suc
Copa de fruta natural en su jugo

5,0



Cafès

Cafè sol	1,65
Tallat	1,75
Cafè amb llet	1,9
Americà	1,75
Cigalò	2,65
Trifàsic	2,55
Cappuccino	2,7
Bombó	2,4
Cafè Irlandès	6,5
Tes & Tisanas	2,4
Sup. civada / Sense lactosa	0,1

Servei Terrassa increment 10% preus de carta



GINS

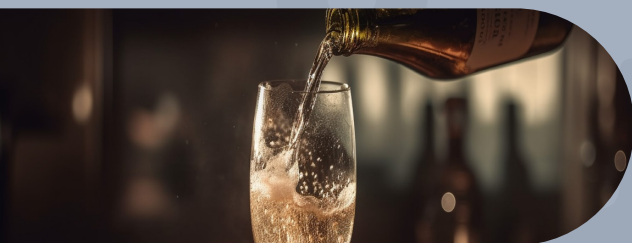
BEEFEATER	9,0	1/2	5,0
TANQUERAY	9,0	5,0	5,0
TANQUERAY 0,0	9,0	5,0	5,0
HENDRIKS	12,0	7,0	7,0
MARTIN MILLER'S	10,0	6,0	6,0
SEAGREAM'S	9,0	5,0	5,0
PUERTO DE INDIAS	9,0	5,0	5,0
WHISKY/RON/VODKA	9,0	5,0	5,0

CÒCTELS

MOJITO CLASSIC	10,0
MARGARITA	10,0
PIÑA COLADA	10,0
PASSIONFRUIT MARTINI	10,0
ESPRESSO MARTINI	10,0
APEROL SPRITZ	8,0
ST-GERMAIN SPRITZ	9,0

BRANDY

MAGNO 6CL	4,0
MASCARÓ 6CL	6,0
DUQUE DA ALBA GRAN RESERVA 6CL	9,0
1866 BRANDY GRAN RESERVA 6CL	13,0



CAVES



INCONFORMISTA

Brut Nature
Macabeu / Xarel.lo / Parellada
Suave y agradable, muy aromático

4,0 21,0



NAVERAN

Brut
Macabeu / Xarel.lo / Chardonnay
Untuoso y seco con acidez equilibrada

29,0

WHISKY

JB 6CL	4,0
GARDHU 12 AÑOS 6 CL	9,0
GLENFIDDICH 12 AÑOS 6CL	11,0
MACALLAN 12 AÑOS 6CL	15,0

Servei Terrassa increment 10% preus de carta

*Gaudeix
dels
esdeveniments*
DABÜTIS



**Música en viu, monòlegs,
màgia en taula i molt més.**



Segueix-nos en Instagram **@dabutis.barcelona**
per a assabentar-te dels esdeveniments programats

Un espai només per a tu i els teus

Consulta
els nostres
menús de grup



El nostre saló privat és ideal per a celebracions familiars, sopars d'empresa, reunions i altres esdeveniments.

Gaudeix d'un espai exclusiu per a tu i els teus,
amb capacitat per a vint comensals.

Equipat amb monitor per a poder visionar diapositives, presentacions i vídeos.

Realitzem esdeveniments privats per a major nombre de comensals,
consulti'ns per a més informació.

Gaudeix de la carta
DABÜTIS *a domicili!*



Web: www.dabutis.es
Telf: 935646237
Whatsapp: 609108873
Email: info@dabutis.es