

Et lille stykke af Spanien i Jægergårdsgade. Bar'Habla hedder den hyggelige bar og restaurant. For at gæsterne ikke bliver fulde for hurtigt, serverer de småretter. Barens holdning er, at det ikke skal være for dyrt at drikke og spise ude. Derfor prioriterer priserne på vin og mad frem for ekstra personale, og du bestiller ved baren.

Maden

Menukortet er enkelt. Småretter der svarer til forrets størrelse. Det anbefales at vælge tre til fire hapsere per person. Småretterne serveres i heat. Bar'Habla bruger ikke ordet, tapas, da de mener det er misbrugt i Aarhus. Men uanset det, så er maden meget lig med den tapas man får i Spanien.

Af snacks er der fx. Iberico Duroc flæskesvær og trøffel chips, af fiskeserveringer finder du rejer i hvidløg eller krabbe, sherry. Er du til kød, kan du nappe en blandet landhandel, a bit of every cuts eller mørbrad, foie gras, confiteret løg eller mør kæbe fra gris, bønner og sherry. Til vegetaren er der rødbede, ost, nødder eller confiteret stegt knoldselleri. Desserten er der to af: Ost eller vaniljeis, med Pedro Ximenez.

Vær opmærksom på at det til aften er det muligt at booke bord i 2 seats. Fra klokken 17 hvor du skal forlade restauranten klokken 20, eller det sene seat, som starter fra klokken 20.15, og med afgang senest klokken 22.55.

[Tjek vores pubquiz-guide her:](#)

Drikkevarer

Kortet her er også til at overskue. Sherry har et stort plads i hjertet hos Bar'Habla.

Her kan du drikke og opleve Sherry, som det burde være. Der er også et par bobler og flere vine at vælge mellem. Ellers finde du flere drinks, et par øl på fad, kaffe og sodavand.

Stemningen

Atmosfæren er i en klasse for sig. Her er en hyggelig og jordnær stemning. Der er ingen fine fornemmelser, og man føler sig straks hjemme. Møblementet er en variation mellem højborde, hvor du sidder på barstole og almindelige borde og stole. Bordene udenfor er et tilløbsstykke, når vejret er til det.

Prisniveau

Det er relativt overkommelige priser, du finder hos Bar'Habla. Dog ikke i den lave ende sammenlignet med andre. Du vælger selv hvor meget gas, du vil give den. Priserne for en ret starter ved 65 kr. og går op til 166 kr. for mørbrad, foie gras, confiteret løg eller den dyreste ret Blandet landhandel, hvor du får lidt af hvert af pålægget fra Spanien og Italien til 295 kr..

LÆS OGSÅ:

[Se vores guide til andre spisesteder i Jægergårdsgade her](#)

[Harmonien ved Østbanetorvet](#)

[Latino Bar i Klostergade](#)

[Restaurant Socios](#)