GRUPO BARRA

La Buena Barra — Cantina Contemporánea · Doble B · La Gran Barra

NUESTRA PRIORIDAD ES SU SEGURIDAD

Aviso a todos nuestros clientes

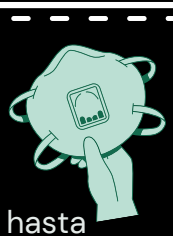
POR SU SEGURIDAD

Se le pedirá que se someta a un control de temperatura antes de entrar en el restaurante.

SANITIZACIÓN Y GEL ANTIVACTERIAL

En cada punto estratégico del restaurante contamos con sanitizantes para manos de uso constante, le pedimos usarlos al igual que gel sanitizante que portan nuestros meseros en todo momento.

CUBRECOCAS



Por favor, lleve la mascarilla hasta que llegue a su mesa y vuelva a ponérsela antes de dejar la mesa.

CHEQUEO DE PERSONAL

Nuestros empleados se someten a controles de temperatura antes de sus turnos diarios

MOVILIARIO

Todo el restaurante es sanitizado diariamente antes de abrir nuestras puertas.

Las mesas y sillas son sanitizadas después de su uso y antes de servirle a cualquier cliente que ingrese al restaurante.

EN SU MESA

Una vez que se encuentre en su mesa se le entregara nuestro menú QR, y cubiertos completamente desinfectados dentro de una bolsa de papel reciclada.

DISTANCIAMIENTO DE 2M

Mesas distanciadas por 2 metros dentro y fuera del restaurante.

En caso de tener algún síntoma como:
Dolor de cabeza
Fiebre
Tos seca
Cansancio
Pérdida del sentido del olfato o del gusto.

Favor de comunicarte al restaurante para monitorear las mesas y personal que le atendió.