



# L'Amoroso

## Cocina Italiana en el Corazón de Barcelona

Bienvenido a nuestro nuevo restaurante italiano. Aquí, la tradición y la innovación se unen para crear una experiencia culinaria inolvidable. Creemos en los placeres sencillos de la vida: buena comida y ambiente festivo.



# Una Experiencia Sensorial Única

1

## Sabores Auténticos

Descubre nuestros platos típicos italianos y deja disfrutar tus sentidos.

2

## Ambiente Cálido

Disfruta de un capricho en un entorno acogedor donde la pasión por la cocina italiana es protagonista.

3

## Fusión Musical

Sumérgete en una mezcla única de melodías italianas, españolas y anglosajonas con toques contemporáneos.



STUDIO360°  
BARCELONA



STUDIO360®  
BANGKOK THAI

# Noches Mágicas

1

**20:00**

Comienza la velada con nuestra selección musical única.

2

**21:00**

Disfruta de una cena exquisita con nuestros menús especiales.

3

**23:00**

El ambiente se anima con música remezclada y cócteles especiales.

4

**02:00**

La noche llega a su fin, dejando recuerdos inolvidables.





## Menú Banquete 50€

### Entradas

- Bruschetta de tomates confitados, encurtidos, hierbas.
- Tabla de quesos y embutidos, con nueces, mermelada casera de frutas.
- Vitello tonnato.
- Shoot de crema de guisantes con guanciales crocantes.
- Fritura mixta italiana de gambas y calamar con mayonesa de cítricos.

### Platos Principales

- Magret de pato Mulard asado con salsa de ciruelas y oporto acompañado de millojas de patata trufada.
- Filet de salmón al grill con parmentier de calabaza, brocoli y salsa teriyaki.

### Postres

- Panna cotta con velo de manzana.
- Macedonia de frutas.



# Menú Banquete 85€

## Entradas

- Tartar de atún rojo Muramasa.
- Ceviche de mariscos agridulce con crocantes de plátano macho verde.
- Terrina de berenjena asada rellena de queso de cabra y tomates confitados sobre couli de albahaca.

## Platos Principales

- Lomo de besugo al grill.
- Magret de pato Mulard asado con salsa de ciruelas y armagnac milhojas de patata trufada.
- Solomillo Rossini con foie gras y salsa de vino tinto.
- Rack de cordero lechal asado con barolo y cremoso de polenta.

## Postres

- Tiramisú.
- Panna cotta de mango.

## Menú Coctel 35€

- Crostini de tortilla de patatas con olivas.
- Bruschetta de rúcula, tomate y mortadela.
- Shoot de espinaca con nueces.
- Focaccia genovesa con sardina ahumada, mayonesa de piña y sésamo.
- Carpaccio de remolacha con mascarpone y granada.
- Hummus de garbanzo con crudité de zanahoria y pepino.
- Babaganoush de berenjena con crocantes de pan de sésamo.
- Mini risotto de setas.
- Tartaleta de ensaladilla.



# Menú Coctel 40€

- Croquetas de rabo de toro con tomate espaciado.
- Mini vitel toné.
- Pescado blanco rebosado y frito con salsa agridulce.
- Mini lingote de porchetta con salsa BBQ oriental.
- Tosta de polenta con medallones de rape langostado.
- Mini arancinni con tomate y guisantes.
- Mini brocheta de medallones de pollo con salsa cremosa de pecorino y setas de temporada.
- Gnocchis con salsa gorgonzola, pera y nueces.
- Tarta caprese con harina de almendras, sin gluten.
- Mini brochetas de frutas con fundido de chocolate.



# Menú Coctel 50€

- Croquetas de rabo de toro con tomate espaciado.
- Mini carpaccio de buey.
- Mini tataki de atún con gel de salsa ponzu.
- Shoot de ceviche de pescado blanco con crocante de plátano macho.
- Milhojas de patatas con parmesano y trufa.
- Cubos de solomillo asados con salsa de curry dulce.
- Darné de patata con pulpo a feira.
- Ravioli de queso de cabra con mantequilla de salvia y crocante de guanciale.
- Tacos crocantes de pulled pork pibil con crema agria y cebolla morada encurtida.
- Tiramisú mini.
- Flan de coco mini.





## El restaurante cuenta con 2 zonas:

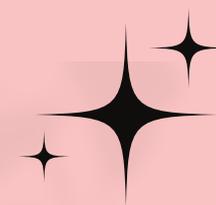
### **Zona Restaurante**

En la planta de arriba encontramos el restaurante, con una capacidad de 120 personas en formato coctel.

### **Zona Club**

Disfruta de música para los gustos actuales. Esta zona se encuentra en la planta de abajo y tiene una capacidad para 40 personas en formato coctel.





# Contacta

☎ 93. 681. 88. 10

📞 602. 25. 67. 01

✉ [events@yourstudio360.com](mailto:events@yourstudio360.com)  
[info@yourstudio360.com](mailto:info@yourstudio360.com)

🌐 [www.yourstudio360.com](http://www.yourstudio360.com)

