

Gastro Gallery

@yourstudio360



Concepto

Gastro Gallery

Se presenta como el nuevo concepto de Moda y Ocio, ubicado en plena zona alta de la ciudad.

Gastro Gallery fusiona moda, música y gastronomía, ofreciendo al público de Barcelona un punto de encuentro donde disfrutar del arte de la cocina más actual con las últimas tendencias de las pasarelas.

Viaja por el mundo de la mano de **Gastro Gallery**, gracias a su fabulosa gastronomía fusión y su elaborada carta de cocktails continentales, todo esto aderezado con la fabulosa programación de actividades: de desfiles, conciertos, markets, presentaciones y meetings, masterclass de influencers, espectáculos , música en vivo, DJs nacional e internacional...

**FASHION GALLERY, CATWALK RESTAURANT,
DESIGN COCKTAIL BAR & FUTURE CLUB.**



Fashion Gallery

Se encuentra en la **entrada** del espacio.

Una gran **galería** por donde pasan todos nuestros clientes y colaboradores.

Una **pasarela** en la que las firmas exhiben sus creaciones en diferentes vitrinas, las cuales cambian sus escaparates cada temporada para deleitar a los asistentes del local.

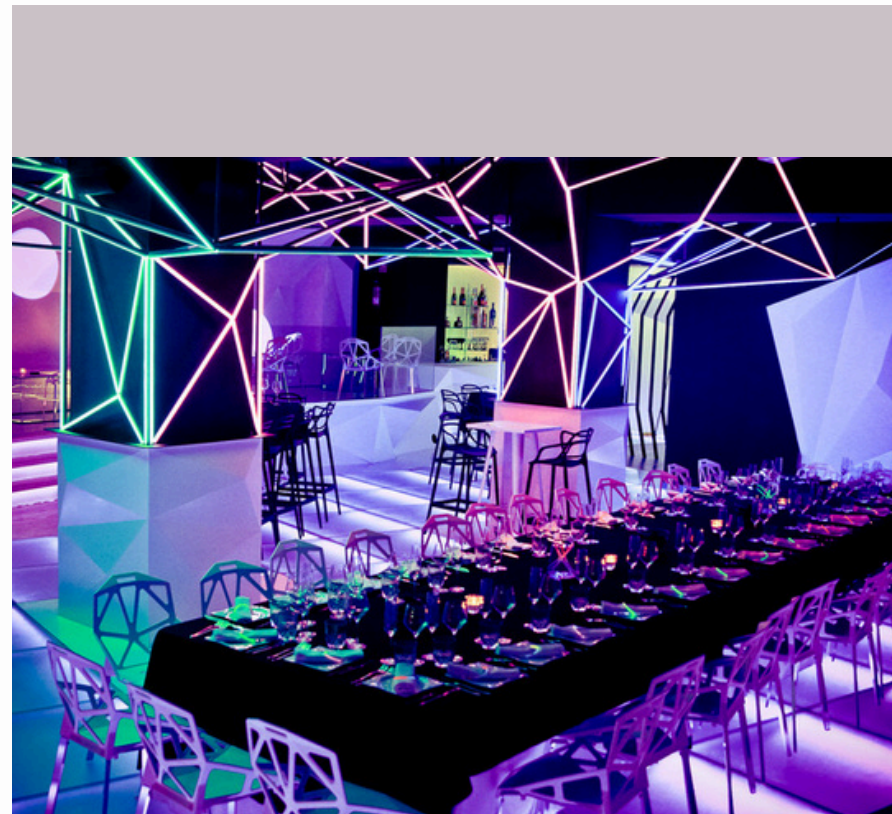
Una auténtica exposición para diseñadores, marcas, sponsors, todo tipo de tendencias del *lifestyle*.



Catwalk Restaurant



Situado en la **zona interior** del espacio, a continuación de la zona Gallery, encontramos una sala diáfana con una **pasarela de 26 m**, perfecta para todo tipo de desfiles, presentaciones y eventos, utilizando también la pasarela como escenario.



La zona Catwalk está compuesta de una **sala diáfana de 152 m** y la sala vip, ubicada en una **segunda altura de 8 m**.



Un espacio ideal para eventos y presentaciones, con capacidad de **200 personas en formato teatro**, proyectores, televisores, equipo de sonido e iluminación. Facilitando así el adaptar el espacio a la marca protagonista, personalizando todos los rincones con su imagen.



La zona Catwalk es complementada por **dos barras**, haciendo un espacio ideal para cocktails de pie, cenas de gala y todo tipo de eventos.

Design Cocktail Car and Future Club

- Gastro Gallery dispone del **servicio de restaurante y gastronomía propia**, ofreciendo una amplia variedad de menús para eventos. La gastronomía de la mano del *chef Guillem Plà Montoro*, licenciado en la escuela de Hostelería CETT y con mentores como Ferran Adria y Carles Gaig, ambos galardonados con estrellas Michelin, ofrece una cocina de autor que fusiona el producto de mercado autóctono con técnicas de la alta cocina del país.
- Con capacidad de **120 comensales en formato banquete y 400 comensales en formato cocktail**.
- Por último, el horario de coctelería hasta las 03:00 a.m y su amplia variedad de carta de cocteles y combinados, hacen de Gastro Gallery un espacio lleno de cualidades para celebrar todo tipo de eventos, cenas de empresa y espectáculos.



Menú Teen

45€

FRÍOS

- Crudites de zanahoria y apio con hummus de garbanzos.
- Brocheta caprese de tomate cherry, perlas de mozzarella y pesto de albahaca casero.
- Nachos con guacamole, salsa texmex y cheddar.
- Canapés rellenos de: surimi, cremoso de atún, queso con demiglase de pimientos.
- Bocaditos de tortilla de patata casera.
- Bandeja de quesos y embutidos.

CALIENTES

- Patatas con salsa brava.
- Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar y salsa ahumada.
- Pizzas de sabores variados.
- Fingers de pollo con barbacoa.
- Mini perrito caliente con topping de cebolla crispy y ketchup.

BEBIDAS

4 tickets de soft drinks (agua, vino, cerveza, refrescos) ó 2 tickets soft drinks + 1 copa.



Menú Chic

45€

FRÍOS

- Cucharita hummus de garbanzos con crudités de verduras (calabacín, zanahoria, apio y pimiento).
- Brocheta de perlas de mozzarella, tomate cherry y pesto de albahaca casero.
- Coca de escalivada de verduras con anchoas del cantábrico.
- Virutas de jamón ibérico, fuet, salami ahumado a la pimienta sobre pan de coca con tomate.
- Canapés rellenos de: surimi, cremoso paté de salmón, sobrasada a la miel.
- Bocaditos de tortilla de patata casera.
- Mini wrap relleno de pollo desmenuzado, queso brie y espinacas.

CALIENTES

- Bolitas de carne con salsa teriyaki y semillas de sésamo.
- Degustación de risotto de setas variadas al parmesano.
- Fingers de pollo con maíz tostado y salsa BBQ Jack Daniels.
- Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar, lechuga, cebolla caramelizada y salsa ahumada.

BEBIDAS

4 tickets de soft drinks (agua, vino, cerveza, refrescos) ó 1 hora y media barra libre de soft drinks.



Menú Elegant Banquete

PRIMEROS (A DEGUSTAR)

- Grisines con aceite de trufa y parmesano.
- Ensalada con quínoa orgánica, aguacate, huevos de codorniz y vinagreta de Módena.
- Risotto de setas variadas al parmesano..

SEGUNDOS (A ESCOGER)

- Filetes de dorada al horno con salsa de limón y verduritas.
- Solomillo de cerdo en salsa de vino tinto y patatas al horno.

POSTRE

Tarta de manzana con helado.

BEBIDA

1 hora y media barra libre de soft drinks (agua, vino, cerveza, refrescos).

55€



Menú Luxury Banquete

PRIMEROS (A DEGUSTAR)

- Vermut con espuma de naranja acompañado de palmeritas rellenas de sobrasada y olivas aliñadas.
- Mini ensalada capresa con fresco pesto de albahaca.
- Pulpo con cremoso de patata, vinagreta de pimentón y miel, topping de patatas paja.
- Empanadillas japonesas con relleno de pato laqueado y salsa cítrica.

SEGUNDOS (A DEGUSTAR)

- Bacalao confitado sobre cama de piquillos.
- Redondo de ternera en su salsa con patatas.

POSTRE

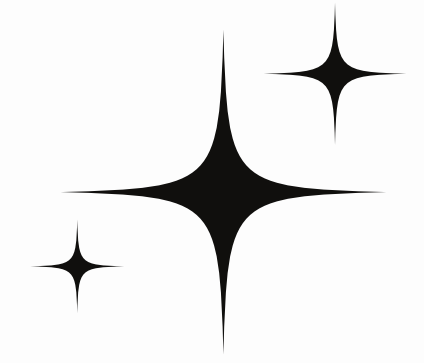
Brownie de chocolate con su helado.

BEBIDA


1 hora y media barra libre de soft drinks (agua, vino, cerveza, refrescos).


65€





Contacta

 93. 681. 88. 10

 602. 25. 67. 01

 events@yourstudio360.com
info@yourstudio360.com

 www.yourstudio360.com

 Carrer d'Alfons XII, 8

