



BISTRO ART

R E S T A U R A N T E





EL RESTAURANTE

Bistro Art es un restaurante y bar mediterráneo con cocteles de autor situado en el corazón de Barcelona.

Ofrecemos espectáculos en directo, eventos temáticos y espacio para eventos corporativos o celebraciones.

Bistro Art nació con un objetivo en mente: ofrecer una experiencia gastronómica agradable a la ciudad.

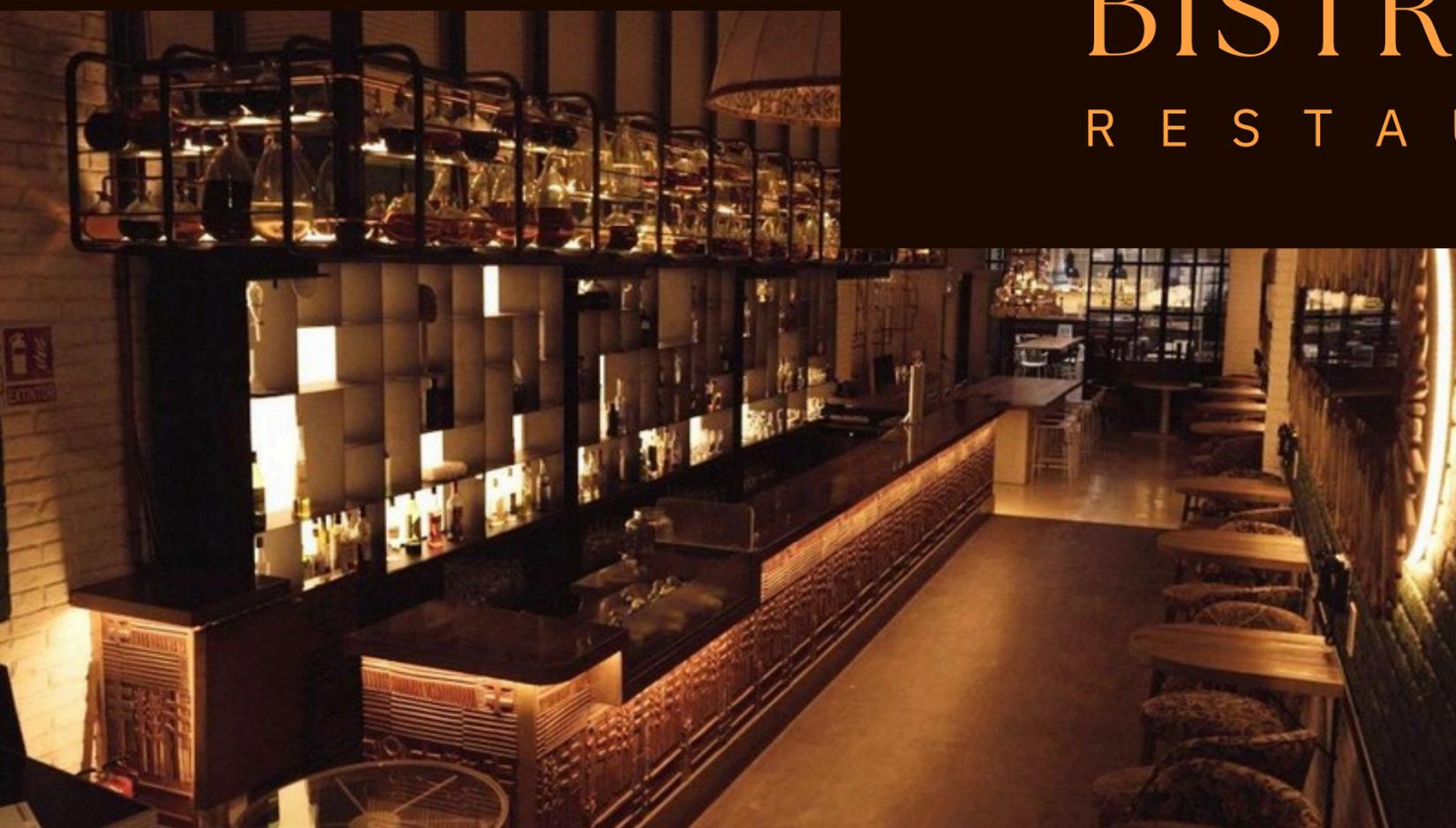
Gracias a nuestra experiencia y dedicación, hemos conseguido convertirnos en maestros del oficio, ofreciendo platos frescos, contundentes y sencillamente inolvidables.





BISTRO ART

R E S T A U R A N T E





PLANO

El restaurante tiene una capacidad de:

- Formato banquete **150 personas**
- Formato coctel **250 personas**



EXTRAS

- Copas anticipadas **10€***
- Copa de bienvenida **5€***
- Copa de bienvenida con snacks **10€***
- Barra Libre Básica: 1h . Mínimo 30 personas. **25€*** por persona. Incluye: refrescos, vino de la casa, cerveza, cava
- Barra Libre con Copas: 1h . Mínimo 30 personas . **35€*** por persona. Incluye: refrescos, vino de la casa, cerveza, cava, combinados
- Barra Libre con Cocktail: 1h . Mínimo 30 personas . **38€*** por persona. Incluye: refrescos, vino de la casa, cerveza, cava, 3 opciones de cocktails (mojito, margarita, aperol)
- DJ **350€***

*Precios antes de impuestos





EXTRAS



- Equipo de música
- Escenario (presupuesto aparte)
- Limpieza baños **150€***
- Guardarropa **3€/pp***
- 3 proyectores para tener casi la totalidad del salón proyectado (presupuesto aparte)
- TV grande de 70 pulgadas, ya sea para transmitir videos/fotos o plasmar el logo de la empresa
- Técnico (obligatorio para todos los eventos): **250€***
- Micrófonos (presupuesto aparte)

*Precios antes de impuestos

ENTRANTES

Olivas Lolita y Kalamata
Gilda hecha en casa
Croqueta César
Saam de crujiente de papada 18 h
Ostra Encewichada

43€

PRINCIPAL

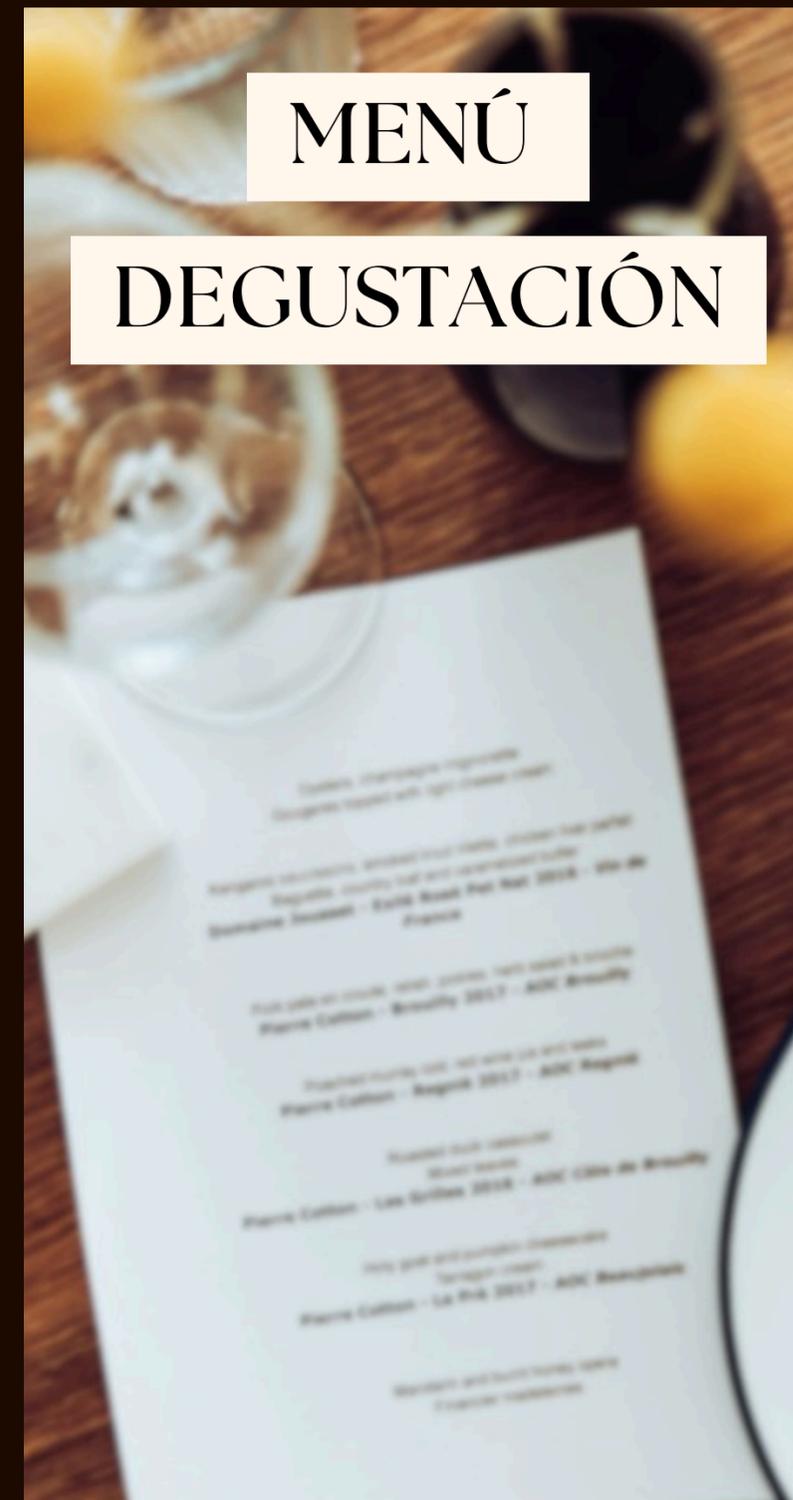
Hamburguesa de vaca Vieja con mermelada de Bacon ahumado y cebolla roja

POSTRE

Tarta de Queso torta del casar con Helado de Nata

BEBIDA

1 bebida incluida a elegir (vino de la casa, cerveza agua o refresco)



*Mínimo 40 personas

ENTRANTES

Olivas Lolita y Kalamata

Croquetas de Gorgonzola y nuez

Espárragos de Gavá cocidos a baja temperatura con holandesa y
reducción de cebolla

Salmorejo “andaluz»”

43€

PRINCIPAL

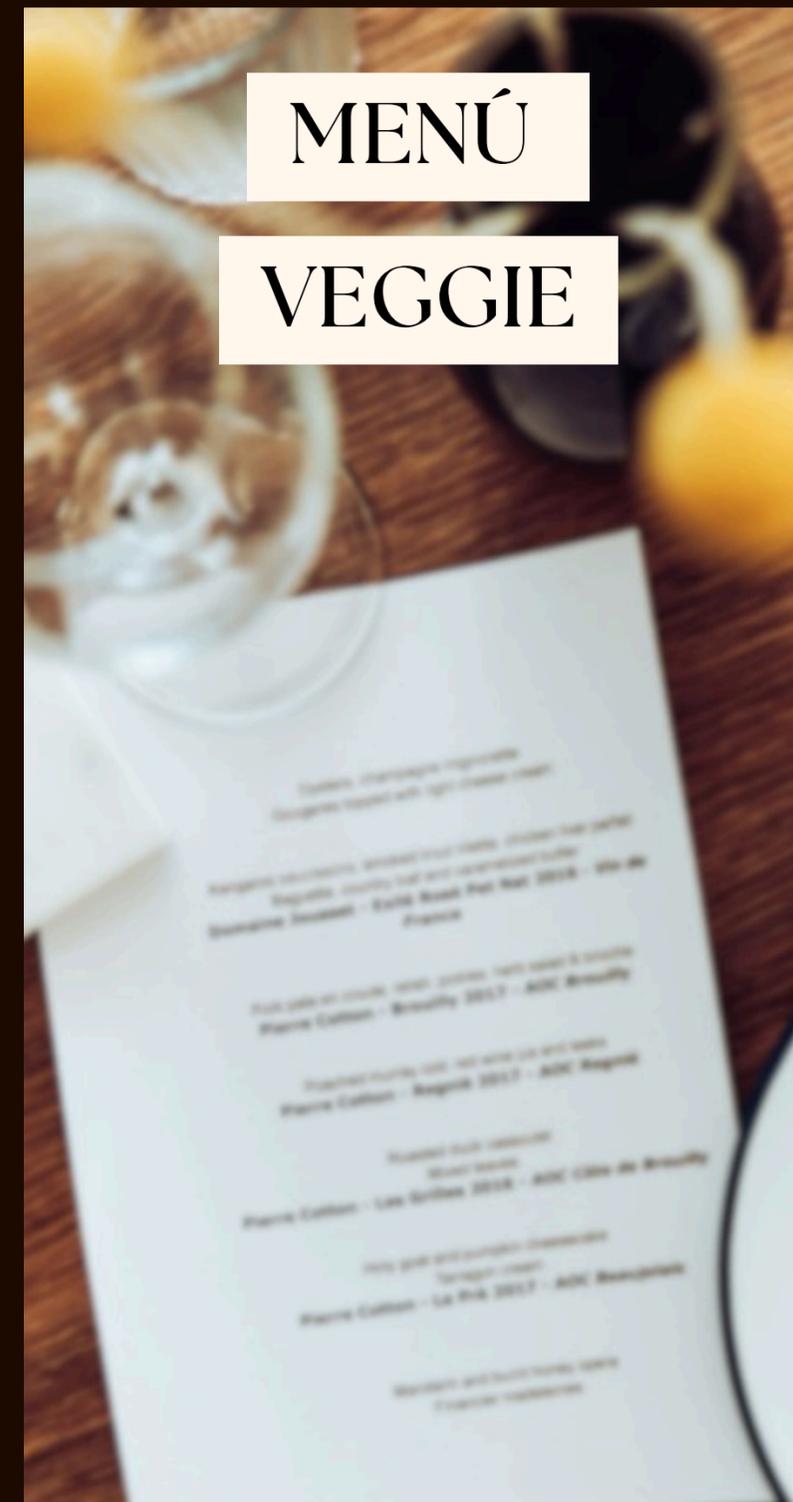
“Steak” de Coliflor a baja temperatura al Tikka masala

POSTRE

Tarta de Queso torta del casar con Helado de Nata

BEBIDA

1 bebida incluida a elegir (vino de la casa, cerveza agua o refresco)



*Mínimo 40 personas

ENTRANTES

Olivas del mediterráneo

La Gilda de la casa

Nuestra Ensaladilla

Saam de crujiente de papada de cerdo o Taco de coliflor a baja temperatura (alternativa vegana)

Ceviche de camarones con chips de plátano y canchita frita

PLATO PRINCIPAL (A ESCOGER)

Risotto de boletus y trufa negra

Socarrat de sepia con almejas

POSTRE

Tarta de Queso de Torta del casar con helado de nata

BEBIDA

Agua, vino blanco, vino tinto, café o infusiones

55€

MENÚ

BANQUETE

ENTRANTES

Olivas Lolita y Kalamata

Gilda hecha en casa

Croqueta César

Saam de crujiente de papada 18 h

Ostra Encewichada

Ostra Nikkey

Salmorejo con caballa curada

65€

PRINCIPALES

Arroz socarraet con sepia y almejas

Espárragos de Gavá a baja temperatura con salsa holandesa y reducción de cebolla

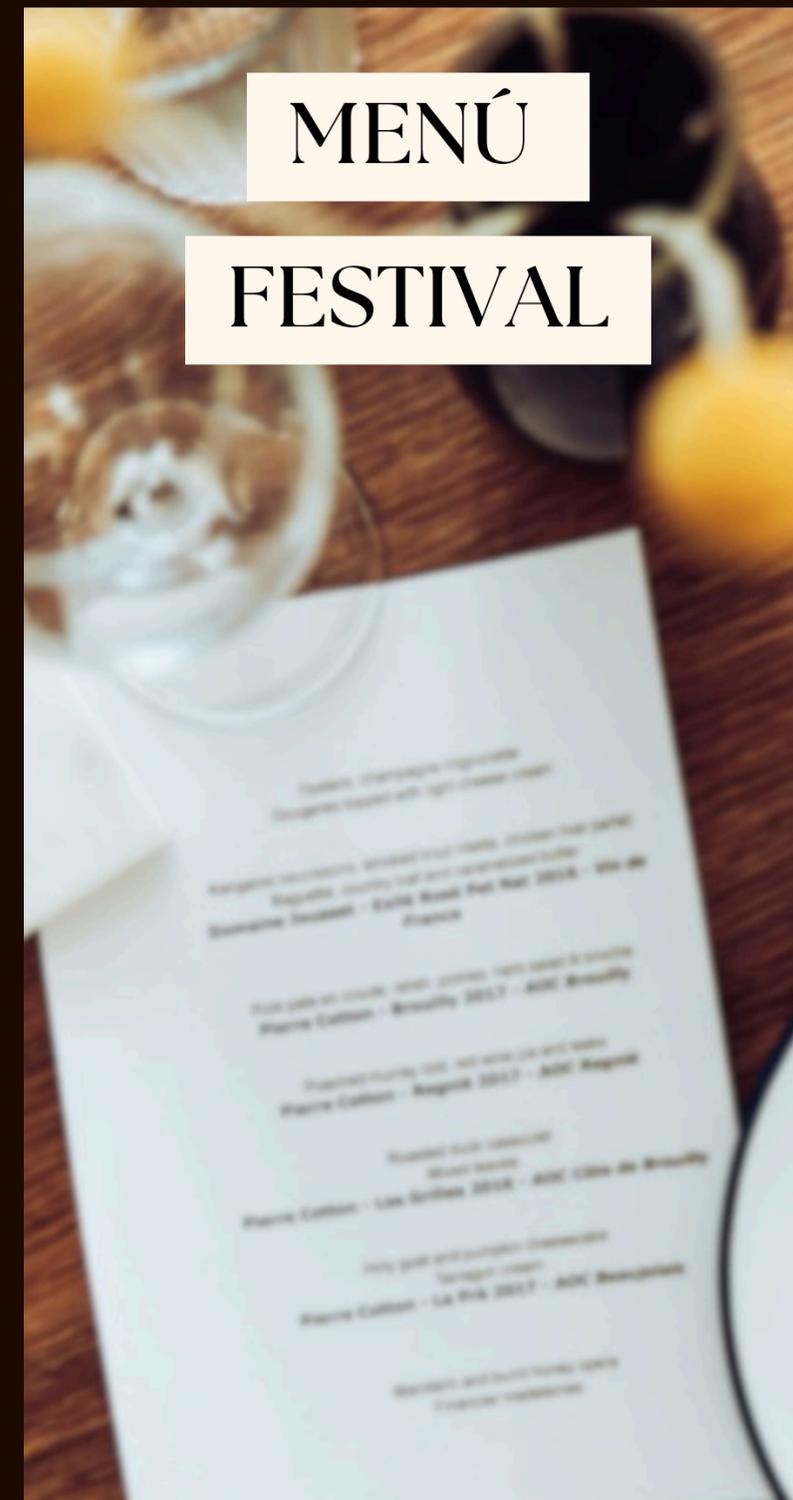
POSTRES

Créme Brulee con vainilla de Madagascar

Pan chocolate aove y sal

BEBIDA

1 bebida incluida a elegir (vino de la casa, cerveza agua o refresco)



*Mínimo 40 personas

38€

ENTRANTES

Bravas con salsa de tomate natural y alioli de ajos asados

Pan de coca con tomate y Jamón ibérico

Brocheta de Queso feta, Cherrys y Albahaca

Croqueta semilíquida de Boletus

Ceviche de frutas

PRINCIPAL

Fideuá al plato

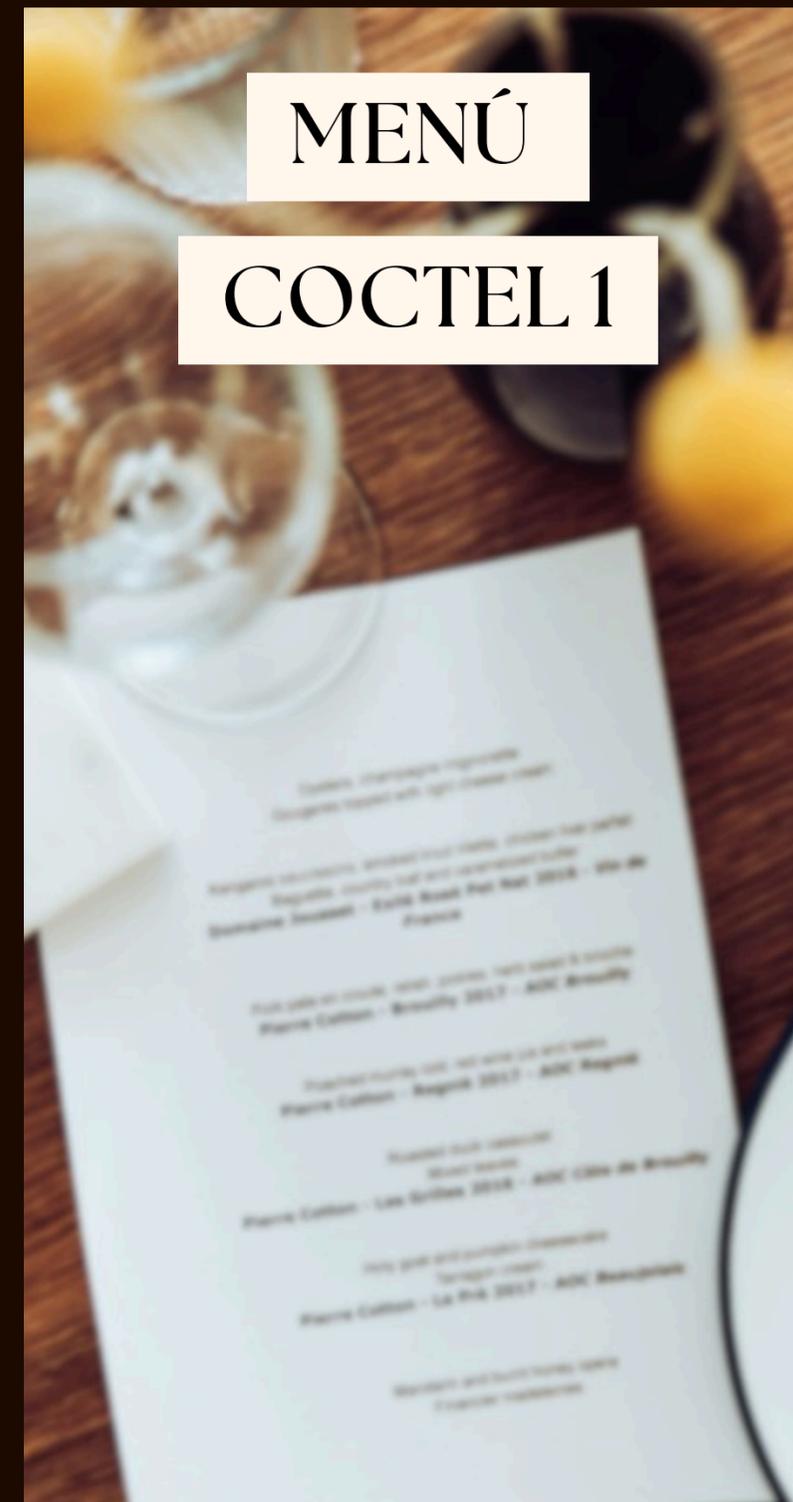
POSTRE

Cre moso de Queso fresco, frutos rojos y crumble de canela

(Agua, Refrescos, Cerveza, Vino de la casa)

MENÚ

COCTEL 1



49€

ENTRANTES

Bravas con salsa de tomate natural y alioli de ajos asados

Pan de coca con tomate y Jamón ibérico

Chupito de Salmorejo con huevo duro

Croqueta del Santi

Tosta de Salmón ahumado con Cremoso de Queso fresco salsa
oriental

Brocheta de pollo thay, ajo tierno y teriyaki

PRINCIPAL

Arroz cremoso de Trigueros y Pollito

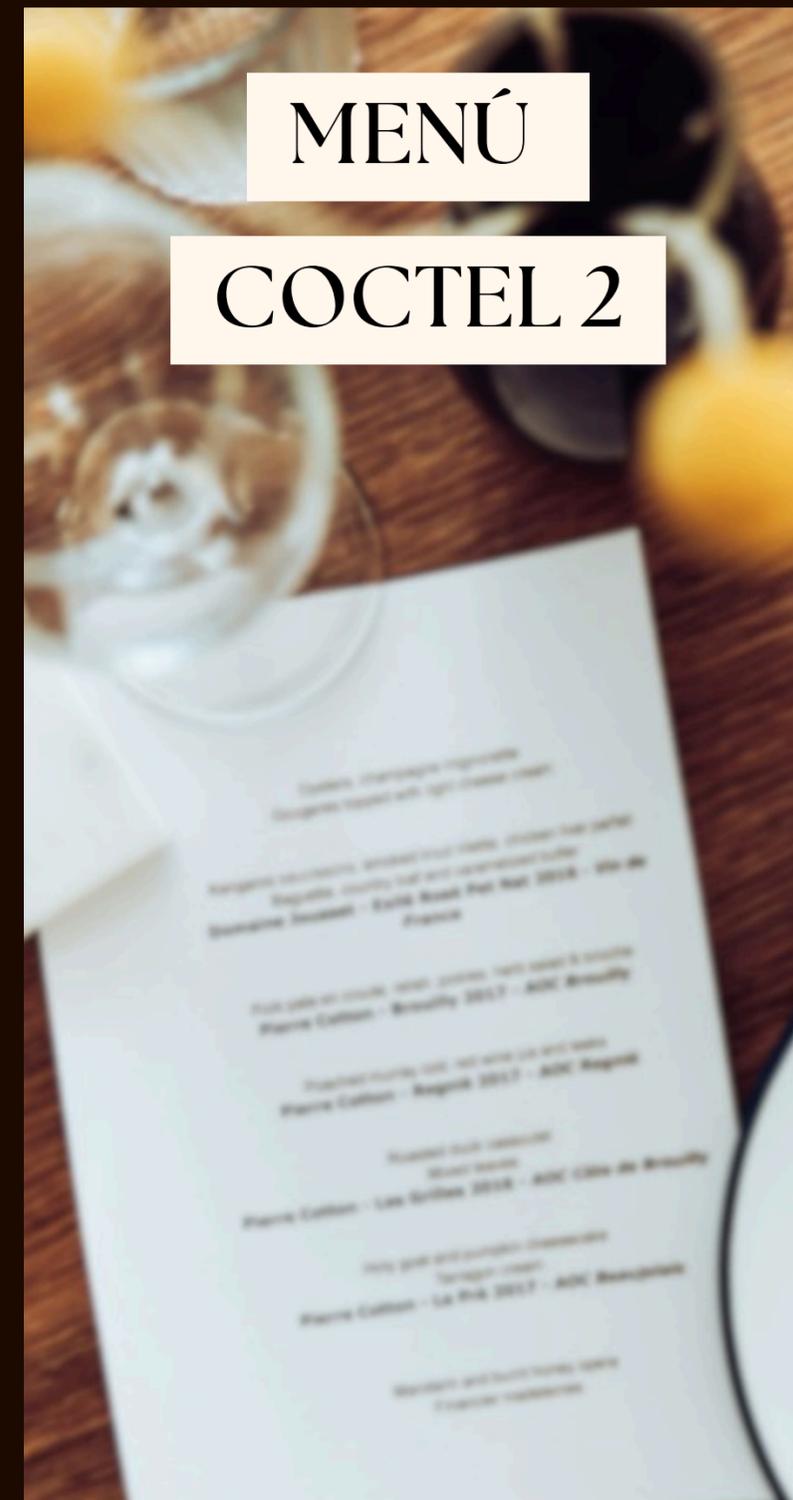
POSTRE

Tiramisú de Praliné de avellanas

(Agua, Refrescos, Cerveza o Vino de la casa)

MENÚ

COCTEL 2



60€

ENTRANTES

La Gilda

Chips vegetales

Tosta de Escalivada con piperrada

Bravas Bravas con salsa de tomate natural y alioli de ajos asaos

Nuestra ensaladilla

Croqueta de Rabo de Ternera

Chupito de tortilla con cebolla

Brocheta de Pulpo a la gallega

PRINCIPAL

Mini burger de vaca , con mermelada de Bacon ahumado y cebolla roja

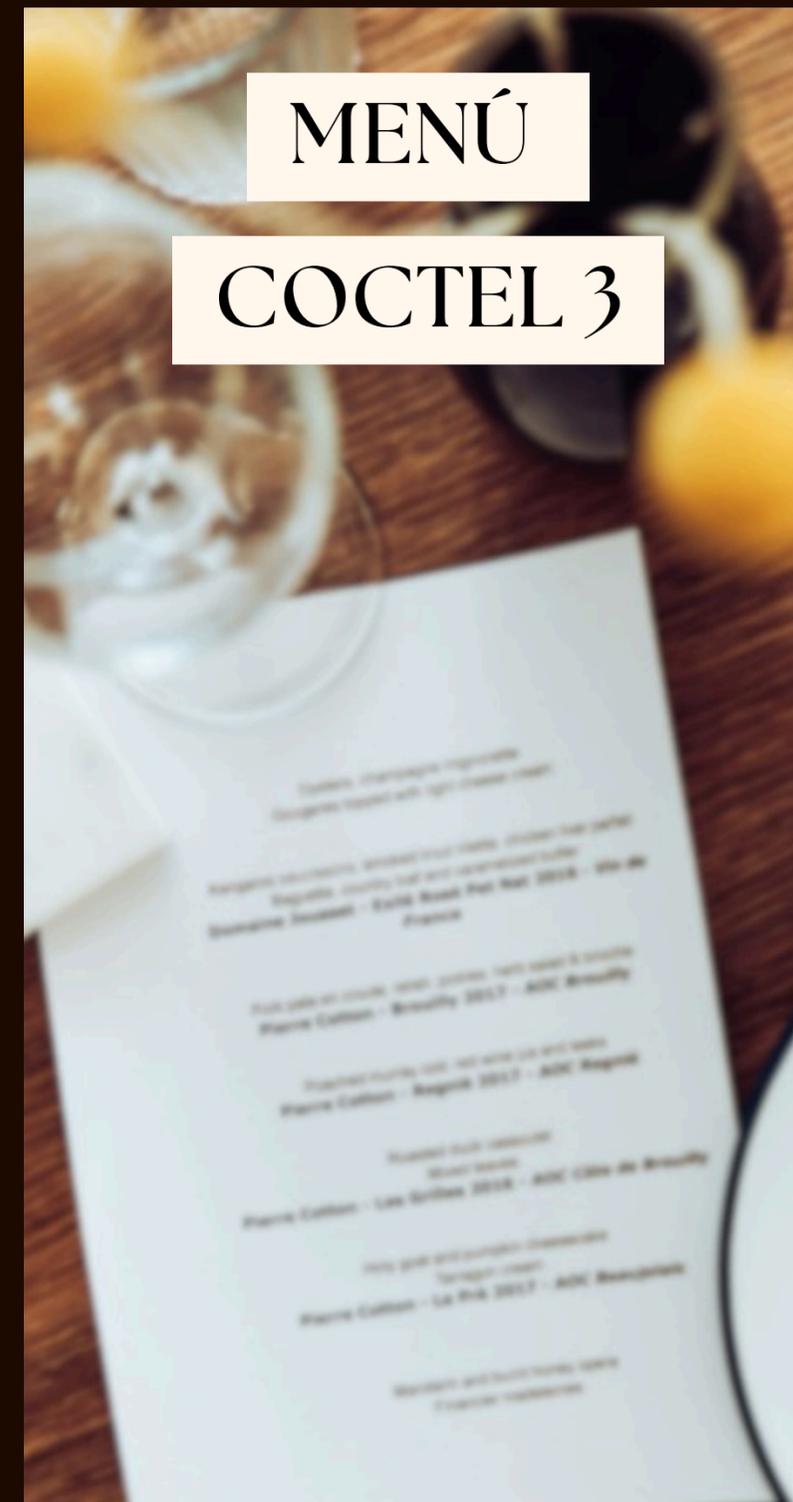
POSTRE

Chocolate en texturas

(Agua, Refrescos, Cerveza, Vino de la casa)

MENÚ

COCTEL 3



CONTACTA



93. 681. 88. 10



602. 25. 67. 01



events@yourstudio360.com
info@yourstudio360.com



www.yourstudio360.com





¡MUCHAS GRACIAS!

