



Maraña

Armonía y Equilibrio en un Espacio Único

Disfruta de una experiencia maravillosa en un espacio relajado, elegante y cosmopolita inspirado en la estética colonial que combina la naturaleza viva de las plantas y su energía.



Una Experiencia Culinaria Única

1

Ambiente de primera

Un exclusivo ambiente dirigido por el Chef Franck Radiu, Top Chef Francia, y su equipo.

2

Sabores Auténticos

Una carta de platos creativos y deliciosos donde comida, bebida, diseño, música, servicio y puesta en escena se unen para crear perfecta armonía y equilibrio.

3

Fusión Musical

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



STUDIO360°
BARCELONA



STUDIO360°
BARCELONA

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 guanciale crocante.
- 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 milhojas de patata trufada.
- Filet de salmón al gril 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 guancial.
- Tacos crocantes de pulled pork pibil con crema agria y cebolla morada encurtida.
- Tiramisú mini.
- Flan de coco mini.








STUDIO360°
BARCELONA





STUDIO360°
BARCELONA



Contacta

 93. 681. 88. 10

 602. 25. 67. 01

 events@yourstudio360.com
info@yourstudio360.com

 www.yourstudio360.com

