



# Restaurante Lounge Club



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



STUDIO360°  
BARCELONA



## La sala

En el centro de Barcelona, *Restaurante Lounge Club* es un espacio amplio, diáfano y versátil que puede utilizarse como pista de baile, salón de restaurante, sala de banquetes, convenciones o eventos con capacidad para 400 personas. Dispone de un **escenario frontal, un salón principal y dos laterales** que pueden habilitarse como reservados.

# Restaurante Lounge Club





# ¿Buscas el sitio perfecto para tu evento?

- 
- Eventos corporativos
  - Convenciones
  - Fiestas privadas
  - Banquetes de boda
  - Conciertos y actuaciones

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



Restaurante  
Lounge Club

200 banquete

# La sala

**550 m2** totalmente equipados con *sonido, luces, animación visual, pantallas y proyector* para cualquier tipo de evento.

300 coctel

150 teatro



# La cocina

---

La cocina a cargo del galardonado **Chef Toni García** se adapta a todos los estilos y sugerencias.

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

# ¿Estás organizando un evento?

Te acompañamos en  
todos los detalles  
si lo necesitas.



## Catering a medida

Diseñamos el  
banquete de  
tu evento



## Equipo Av

- Pantalla
- Sonido
- Iluminación
- Técnicos
- Micros

# Menús Coctel

## Basic

35€

### Pasando el tiempo

- Vasito de ajoblanco
- Chips trufadas
- Patatines a la Huancaína
- Gyozas de pollo con cremosa salsa de curry de mango

### Sin resistir

- Uramaki de morcilla y membrillo
- Arroz a la crema de coco y gambas
- Wanton relleno de pato y foie
- Ravioli de mascarpone y albahaca

### Dulce para el paladar

- Sushi roll de té verde y matcha
- Bombón de chocolate negro

## Estándar

45€

### Pasando el tiempo

- Chips trufadas
- Patatines a la Huancaína
- Crujientes cremosos (cecina, bogavante, boniato con trompeta de la muerte)
- Gyozas de pollo con cremosa salsa de curry de mango

### Sin resistir

- Uramaki de morcilla y membrillo
- Arroz a la crema de coco y gambas
- Wanton relleno de pato y foie
- Ravioli de mascarpone y albahaca
- Salmón ahumado en mayo trufada

### Dulce para el paladar

- Sushi roll de té verde y macha
- Bombón de chocolate negro

## Premium

65€

### Pasando el tiempo

- Vasito de ajoblanco
- Chips trufadas
- Cucuruchos (steak tartar, tartar de atún y aguacate de olivada)
- Patatines a la Huancaína
- Crujientes cremosos (cecina, bogavante, boniato con trompeta de la muerte)
- Gyozas de pollo con cremosa salsa de curry de mango

### Sin resistir

- Uramaki de morcilla y membrillo
- Arroz a la crema de coco y gambas
- Wanton relleno de pato y foie
- Konjac en una menta y albahaca
- Ravioli de mascarpone y albahaca
- Salmón ahumado en mayo trufada
- Buey en pan tramezzino y cebolla caramelizada

### Dulce para el paladar

- Sushi roll de té verde y macha
- Bombón de chocolate negro
- Cheesecake con Baileys

\*Todos los menús incluyen 2 tickets de vino/agua/cerveza/refresco por persona

\*\*Todos los precios son antes de impuestos



# Menús Grupos

## Grupo 1

35€

### Primeros a compartir

- Huevos estrellados de portobello y trufa negra
- Rullo vegetal de hummus de la abuela en crema de aguacate y leche de soja
- Provolone de gorgonzola y nueces
- Croqueta de trompeta de la muerte y boniato en mayo de cilantro

### Segundo a escoger

- Ravioli de trufa negra con salsa de setas y escamas de parmesano
- Bacalao en crema holandesa de tirabeques y membrillo
- Cochinillo en parmentier de manzana

### Postre

- Coulant de chocolate con crumble de canela

## Grupo 2

45€

### Primeros a escoger

- Burrata en verdes y marinada en pesto
- Tartar de atún con teriyaki y kimchi
- Risotto cremoso en 3 quesos

### Segundo a escoger

- Cordero tiernecito en un puré y pimientos con reducción de carne
- Bacalao en una crema holandesa y tirabeques
- Lasaña de portobello y parmesano con una salsita de setas

### Postre

- Cheesecake de baileys en crumble de canela
- Capricho de chocolate negro

\*Todos los menús incluyen 1 botella de agua y vino cada 4 personas

\*\*Todos los precios son antes de impuestos

# Menú Gala - Eventos privados

## Aperitivos

85€

Crocanti de foie y confitura de tomate  
Piscolabis de embutido ibérico y quesos

## Primeros a escoger

Burrata en verdes y membrillo  
Tartar de atún con teriyaki, kimchi y huevas de yuzu  
Carpaccio de ternera con escamas de parmesano y aderezo trufado

## Segundo a escoger

Ravioli de pato y pera en salsa de ceps  
Bacalao en queso idiazabal y tirabeques  
Cordero en pimiento del piquillo con duxelle de portobello  
Canelones de carne en crema de salsa cajún

## Postre

Café gourmand (café + surtido de postres)

## Bebida durante el servicio

Agua  
Vino tinto  
Vino blanco  
Cerveza/refresco

# Extras

- Copa de bienvenida: **5€**
- Copa de bienvenida con snacks: **10€**
- Ticket soft drink: **5€**
- Ticket combinado básico: **10€**
- Ticket combinado premium: **15€**
- Ticket coctel: **15€**
- Open bar soft drink: **15€ hora por persona**
- Open bar combinado básico: **25€ hora por persona**
- Open bar combinado premium/ coctelería: **30€ hora por persona**

## Personal:

- Hostess entrada: **180€**
- Técnico de sonido: **250€**
- Dj: **350€**
- Servicio guardarropa: **350€**
- Shows / música en directo: **(a consultar)**

\*Todos los precios son antes de impuestos



# Contacta

---



93. 681. 88. 10



602. 25. 67. 01



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