



# Immersió

RESTAURANT I MÚSICA BARCELONA



# ÍNDICE

- **Nuestro restaurante**
  - **Misión.**
  - **Visión.**
  - **Valores.**
- **Los espacios.**
- **Menús para grupos.**
- **Alquiler de espacios.**
- **Eventos públicos y privados.**
- **Contacto.**

# NUESTRO RESTAURANTE

Un restaurante completamente rediseñado y renovado en 2022 con una decoración refinada, elegante y moderna de líneas limpias.

Una sala en la planta alta con vistas a una de las calles peatonales que llevan hacia la catedral, un salón bar en la planta de abajo y una sala privada con proyecciones para la realización de degustaciones de gastronomía inmersiva.

El colorido salón es perfecto para una comida con amigos, familia y también para comidas de negocios y comidas o cenas privadas.

Es una oda a esta ciudad cosmopolita, alegre, festiva y acogedora, donde cada momento es único y proporciona experiencias de inmersión inolvidables.

## **Nuestra misión**

Nuestra misión es superar las expectativas de nuestros clientes de forma que nuestro restaurante sea conocido como una experiencia memorable e incomparable. Satisfacer las necesidades especiales y adaptarnos a diferentes gustos e ideas.

Nuestra misión es ser una opción diferente y memorable.

## **Nuestra visión**

Ser reconocidos entre los mejores restaurantes a nivel local como mejor opción de mapping video, oferta gastronómica y ambiente.

## **Valores**

Nuestros valores se basan principalmente en la experiencia del cliente, la creatividad, la calidad-precio de nuestra carta.

Fomentar un sentido de comunidad y aprecio por la comida y celebrar la autenticidad mediterránea en la preparación de los platos.

# ESPACIOS

## Immersió Restaurante

La sala de este restaurante, con una capacidad para 90 personas, es un espacio moderno y chic que ha sido reformado con un diseño de interior contemporáneo. Los colores vivos y la iluminación seleccionada contribuyen a crear un ambiente atractivo y acogedor.

Los elementos más destacados de esta sala es la gran pantalla desplegable y sus proyectores que se utilizan para retransmitir partidos de fútbol, conciertos o cualquier tipo de evento importante e incluso podemos visualizar hologramas que dan un toque distintivo y moderno a la experiencia de nuestros comensales.

En un espacio ideal tanto para disfrutar de una buena comida como para vivir una experiencia única.



## Sótano inmersivo

La sala en la parte baja de este local es un espacio verdaderamente versátil y único. Está diseñada para ofrecer experiencias inmersivas, ya que cuenta con proyectores especializados que permiten la proyección de video mapping en sus paredes y techos.

Esto significa que las superficies se convierten en lienzos dinámicos que pueden transformarse en tiempo real, creando un ambiente visualmente impactante y cautivador.

La versatilidad de este espacio lo hace adecuado para una amplia variedad de eventos, desde presentaciones de productos hasta fiestas abiertas al público y fiestas privadas. Las proyecciones y la ambientación pueden adaptarse a la temática de cada evento, lo que lo convierte en un lugar ideal para lanzamientos de productos, celebraciones especiales o incluso eventos corporativos.



## Sala privada inmersiva

La sala privada diseñada para 10 personas es un espacio íntimo y exclusivo, creado para brindar una experiencia gastronómica inmersiva de primer nivel.

Esta sala privada es un espacio lujoso y exclusivo donde los comensales pueden disfrutar de una experiencia gastronómica inmersiva, con proyecciones visuales impresionantes que complementan cada plato servido. Es el lugar perfecto para celebraciones especiales y momentos íntimos en un entorno de lujo y confort.



# Menús para grupos

## Menú “Deleite del tapeo”

20,00€ por persona.

- ❖ Ensalada de tomate.
- ❖ Jamón Iberico con pan con tomate.
- ❖ Croquetas de jamón y setas.
- ❖ Patatas Bravas.
- ❖ Mix de pescadito frito. (boquerones, calamar o chipirón)
- ❖ Pimientos del padrón.
- ❖ Chistorritas con pan

1 bebida incluida. Cerveza, refresco o vino.

## Menú “Mediterráneamente”

30,00€ por persona.

### APERITIVOS

- ❖ Cuña de queso Manchego con picos de Jerez y aceitunas

### ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

- ❖ Salteado de setas con virutas de jamón ibérico. Acompañado de pan de cristal y tomate.
- ❖ Chips de alcachofa con romesco
- ❖ Croquetas de pato con salsa de mango.
- ❖ Croquetas de setas.

### PLATO PRINCIPAL                      A escoger

- ❖ Entrecot a la brasa acompañado de vegetales y patatas rústicas.
- ❖ Lomo de corvina a baja temperatura con salsa de,,, y verduras salteadas.

### POSTRE                                      A escoger

- ❖ Crema catalana.
- ❖ Mel i mató.

\*Agua incluida.

## Menú “Buffet delicias”

36,00€ por persona.

### ENTRANTES

- ❖ Ensalada de pulpo
- ❖ Ensalada oriental
- ❖ Croquetas de pato con salsa de mango.
- ❖ Rollitos primavera

### PLATOS PRINCIPALES

- ❖ Paletilla de cordero y verduras
- ❖ Suprema de pollo con limón confitado y aceitunas.
- ❖ Filete de lenguado o salmón con crema de eneldo

### POSTRES

- ❖ Crema catalana
- ❖ Tarta de limón
- ❖ Ensalada de frutas con semillas de amapola

\*Agua incluida.

## Menú “Buffet Immersió restaurant”

44,00€ por persona.

### ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

- ❖ Jamón Ibérico con pan de torta con tomate.
- ❖ Patatas Bravas con su salsa original.
- ❖ Croquetas de pato con salsa de mango.
- ❖ Gambas al ajillo
- ❖ Ensalada de tomates
- ❖ Boquerones fritos con mayonesa de limón.
- ❖ Pimientos del padrón.
- ❖ Bombas de carne con alioli de ajo negro.

### PLATO PRINCIPAL

- ❖ Entrecot o filete de ternera con patatas panaderas y vegetales a la brasa
- ❖ Salmón con parmentier de celeri y vegetales a la brasa.

## **Postre**

- ❖ Pastel de chocolate con salsa inglesa.
- ❖ Pastel de queso con mermelada de fresa.

1 bebida incluida. Cerveza, refresco o vino.

\*Agua incluida.

## **Menú “Cóctel gourmet”**

120,00€ por persona.

Barra libre de bebidas incluida

- ❖ Flan de foie gras con crema de parmesano
- ❖ Mil láminas de crema de salmón con eneldo
- ❖ Croquetas de pato
- ❖ Vieiras e hinojo alimonado
- ❖ Canelón de gambas con estragón y coulis de tomate
- ❖ Brochetas de gambas
- ❖ Lanzadera mini brioche rossini
- ❖ Guacamole verrine con cangrejo
- ❖ Pan de especias de foie gras casero
- ❖ Brocheta de salmón marinado

## **Postres**

- ❖ Mousse de chocolate
- ❖ Tarta de queso

**\*Todos los menús pueden adaptarse y se aceptan nuevas propuestas.**

# Alquiler de espacios

## Immersió Restaurante

Privada: a partir de 30 personas.

- Solo espacio: 1.500 €
- Staff: + 5% 2 camareros.

Con menús de tipo buffet y cóctel: mínimo 30 personas  
menús.

\*Consultar precios de

7 horas máximo.

## Sótano inmersivo

Privada: a partir de 30 personas, máximo 60 personas

- Solo espacio: 1.500 €
- Staff: + 5% 2 camareros.

Menús de tipo buffet y cóctel: mínimo 30 personas  
menús.

\*Consultar precios de

Audiovisuales: a partir de 200€

7 horas máximo.

## Sala privada inmersiva

Equipada para 10 personas min/máx.

- Solo espacio con proyecciones incluidas: 100.00€ / hora
- Menús de tipo buffet y cóctel: menús adaptados en función de la temática de las proyecciones.

\*Consultar al personal

# Eventos

## **Eventos abiertos al público**

Nuestro sótano inmersivo se ha convertido en el escenario ideal para la celebración de eventos especiales en fechas importantes a lo largo del año. Estos eventos se caracterizan por su temática y la atmósfera única que se crea en este espacio. Desde navidad, fin de año, Halloween y fechas eventuales donde se promociona vía redes sociales y página web.

## **Eventos privados**

Si quieres una presentación impactante para tu empresa o una fiesta de cumpleaños que deje a todos boquiabiertos, nosotros lo hacemos posible. Ofrecemos una lista de menús variados, sin embargo, nos adaptamos y escuchamos propuestas para poder alcanzar el nivel de satisfacción posible a las necesidades del cliente.

# Contacto

Carrer de la Palla, núm. 13. Barcelona, Barcelona. 08002

Núm. +34 930 277 375

Web [immersiobcn.com](http://immersiobcn.com)

Instagram [@immersio.restaurant](https://www.instagram.com/immersio.restaurant)