



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.

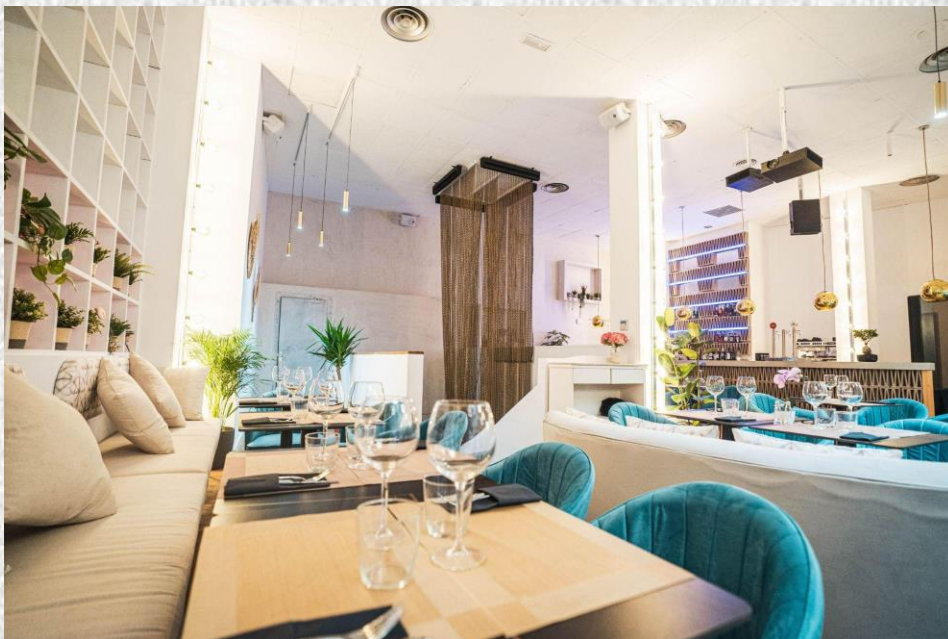
ESPACIOS

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.

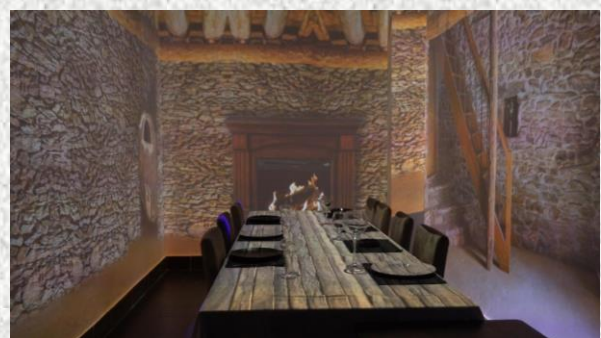
La versatilidad de este espacio lo hace adecuado para una amplia variedad de eventos, desde presentaciones de productos hasta fiestas abiertas al público y fiestas privadas. Las proyecciones y la ambientación pueden adaptarse a la temática de cada evento, lo que lo convierte en un lugar ideal para lanzamientos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

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

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