



Live dinner experience & night club

ZUU PRESENTA UNA INÉDITA CENA CON ESPECTÁCULO EN BARCELONA

El nuevo espacio de ocio nocturno reúne alta gastronomía y actuación en directo en un local con marcada personalidad propia



Barcelona cuenta desde hoy con una nueva propuesta de ocio nocturno y gastronomía: **ZUU**. Esta es la opción más inédita en la ciudad, que acerca una cena-espectáculo equiparable a la de los clubs más *cool* de grandes capitales mundiales como Nueva York, París o Londres. El exclusivo local combina una alta gastronomía con actuación en directo en un espacio con personalidad propia.

Ubicado en el nuevo hotel **SOFIA**, desde hoy se convierte en un espacio indicado para encuentros en grupo y veladas sociales. Además, amplía su oferta a partir de la medianoche al convertirse en club.

ZUU

El espectáculo, un universo de lujo y misterio

ZUU ha ideado un nuevo concepto de cena-espectáculo, con un ambiente envolvente que invita a los asistentes a vivir una nueva experiencia, aunando música e interpretación mientras estos disfrutan de un singular menú ideado para una noche especial y diferente.

Con una transgresora puesta en escena, **ZUU** busca despertar asombrosas sensaciones en los comensales. Por eso, el espacio se presenta como “misterioso, descarado y seductor” e invita a dejar salir “el lado más canalla” de sus clientes.

Ambientado en los cabarets parisinos, el nuevo local de ocio nocturno es un espacio que evoca la gama de colores de la pantera negra, como son los negros profundos, los rojos sombríos, los oros antiguos y los violáceos oscuros. Se han utilizado materiales y acabados de calidad y tecnología de última generación para el espacio.

La calavera está presente en todo el local, desde los damascos de terciopelo con relieves hasta los tiradores de las puertas. Este símbolo representa la pérdida de control y la transgresión. Las clásicas butacas (los modelos franceses *Chauffeuse* y *Crappaud*) están tapizadas de terciopelo burdeos y tienen unos flecos de latón que reinterpretan estos clásicos. El *claim* de este nuevo espacio es: “*Find your other side*”.



Cena-espectáculo con un tono de lujuria

Las actuaciones de música y baile hacen que el espectador quede inmerso en una experiencia gastronómica con sabores y texturas que se presentan en armonía con una insólita puesta en escena del menú. La presentación de los platos, con un original elemento como base del servicio gastronómico, está inspirada en contradicciones surrealistas.



Para empezar, los invitados pueden degustar entrantes “con un punto de lujuria”, para continuar con una amplia propuesta de aperitivos variados, que son pequeños bocados que contraponen diferentes texturas: frío/caliente, crujiente/blando, vegetal/animal... Completa el menú un plato a escoger. Para terminar con buen sabor de boca, se propone un único postre pensado para **ZUU**.

Para maridar todos estos platos, el espacio ofrece diferentes cócteles de autor, como “los 7 pecados capitales”, y exclusivos espumosos de todo el mundo. La carta de champagnes y cavas cuenta con numerosas referencias de *Bollinger* y además dispone en exclusiva del “*Vieilles Vignes Françaises 2006*”.

Con la llegada de la medianoche, y tras la cena-espectáculo, **ZUU** se convierte en club. La música invade el espacio, invitando a los asistentes a bailar y a degustar sus diferentes cócteles.

El espectáculo, un universo de lujo y misterio

Bajo las directrices de **Desvarío Producciones**, **ZUU** presenta un espectáculo que envuelve al público desde las primeras melodías. Por esta razón, todos los elementos están integrados y no se hace diferencia entre artistas y camareros. Se trata de un *show* de música y danza en el que la elegancia y la sofisticación se dan la mano con el arte.

Fin de Año en ZUU

Festejar Fin de Año con un espectáculo donde la música y el baile conviven con una experiencia única gastronómica es una de las propuestas más transgresoras que ofrece este espacio, ubicado en el **SOFIA**.

La oferta gastronómica cuenta con aperitivos como el cangrejo real con su royale, turrón de foie con Pedro Ximénez, croqueta de cecina con salsa de piquillos, ssam de gambas al ajillo y bun Pato Pekin Zuu, entre otros. A continuación, propone tres sugerentes platos, a escoger entre la lubina bilbaína con ensalada de angulas, la chuleta de buey madurado con patata trufa y huevo, queso alcachofa y trufa. Para finalizar, un misterioso postre, el ZUU 2018.

Precio menú: 350€/persona (Bebidas aparte).

ZUU forma parte de las diferentes propuestas del nuevo hotel **SOFIA**, que recientemente ha abierto sus puertas tras un proceso de renovación y reconceptualización de sus espacios. Cuenta con capacidad para 150 comensales y es totalmente privatizable. El chef **Carles Tejedor** y el interiorista **Jaime Beriostain** han colaborado como asesores gastronómico e interiorista, respectivamente.



Sobre SOFIA

El nuevo SOFIA ha abierto sus puertas tras un profundo proceso de reconceptualización y modernización de sus espacios, e irá presentando nuevas áreas de manera progresiva. El renovado hotel tiene la vocación de convertirse en uno de los puntos de encuentro más exclusivos de Barcelona. Tal y como refleja su actual imagen, la arteria más importante que cruza Barcelona, la Avenida Diagonal, se abre para dejar paso al rebautizado hotel, SOFIA, recuperando una de sus enseñas más emblemáticas.

SOFIA presenta una amplia variedad de propuestas gastronómicas y de ocio de alto nivel para barceloneses y visitantes que desean opciones diferentes y únicas en un hotel exclusivo. Con un concepto basado en la innovación, la sofisticación y la exclusividad, su apertura responde a una necesidad para aquellos que buscan experiencia y excelencia. Más información de [SOFIA](#).

Sobre Selenta Group

Fundada en Barcelona en 1976, el principal objetivo de Selenta Group es conseguir superar las expectativas de sus clientes. La compañía cuenta con exclusivos resorts y funcionales hoteles urbanos con sorprendentes propuestas gastronómicas en Barcelona, Marbella, Valencia y Tenerife. Selenta Group ofrece un servicio integral con el objetivo de proporcionar la satisfacción absoluta de sus clientes, dando valor al concepto global de *hospitality*.

Por su *expertise* en el sector de la restauración y el ocio, los modelos de gestión y las excelentes localizaciones, marcas internacionales como Nikki Beach, Hard Rock Café y Nobu Hospitality escogen Selenta Group para ubicar, desarrollar y gestionar sus establecimientos en los principales destinos turísticos de España. Más información sobre [Selenta Group](#).

Sobre Carles Tejedor

Empresario, asesor y diseñador de conceptos gastronómicos, Carles Tejedor cuenta con una gran trayectoria profesional en restaurantes de Londres, Estados Unidos, Baja California y China. Lució durante 8 años una estrella Michelin al frente de los fogones del restaurante Via Veneto de Barcelona. Ha ejercido como experto de aceite en el máster de Cocina y Ciencia de Harvard y un año en MIT University y colabora activamente con la Universidad de Barcelona.

Dentro de su marca profesional -OILMOTION Design Cook- desarrolla proyectos de asesoramiento, docencia, relaciones públicas y de todo aquello que pueda interesar y que tenga como centro y núcleo la cocina, la gastronomía, el paladar y la cata. Uno de sus proyectos más ambiciosos es la definición del concepto gastronómico de los nuevos espacios del renovado hotel SOFIA.

Sobre Jaime Beriostain

Beriostain comienza a trabajar en 1991 en el ámbito del interiorismo en Chile. En 1996 se independiza y abre su propio despacho. En 1999, se traslada a Barcelona para completar su formación, donde dos años más tarde inaugura su estudio y abre su primer *showroom* en pleno Ensanche barcelonés. La administración y gestión de su propio Café le proporciona una nueva óptica en la proyección de diseño de



nuevos restaurantes y espacios públicos. Paralelamente, su estudio de interiorismo se ha convertido en un referente por la exquisitez y la personalidad de sus proyectos.

Actualmente, Jaime Beriestain goza de un prestigio nacional e internacional gracias a importantes proyectos desarrollados en sus 25 años de profesión, entre los que se encuentran destacados hoteles, espacios gastronómicos y residencias de líderes políticos.

Sobre Desvarío Producciones

Desvarío Producciones es un espacio de creación, producción y gestión artística para eventos y campañas de *street* marketing. Su filosofía es la de asesorar proactivamente al cliente, con el fin de lograr consensuar propuestas que reflejen el espíritu único de cada evento o campaña a través de sus recursos artísticos. Los pilares de sus creaciones son la personalización, la calidad y, fundamentalmente, la diversión, para presentar acciones que generen mayor impacto emocional. Por primera vez, la compañía colabora con **Selenta Grup** para el proyecto **ZUU** en el nuevo **SOFIA**.

ZUU/SOFIA

Plaça de Pius XII, 4 – 08028 Barcelona

Abierto al público de jueves a sábado, de 21.00h a 03.00h

Capacidad: 150 personas

Precio medio:

Cena y espectáculo: 150€ por pax. (sin bebida)

Reservas:

info@sofiabarcelona.com

(+34) 935 081 000

Para más información de prensa:

INTERPROFIT

Ana Saá – Lluïsa Barrera

Tel.: 93 467 02 32

ana.saa@interprofit.es // lluïsa.barrera@interprofit.es