vinetur

Shôko Barcelona lanza La Suite, un reservado inmersivo para 20 personas con menú de siete pases

El espacio privado ofrece vistas a La Barceloneta y un menú exclusivo diseñado por el chef Paolo D'Angelo

jueves 19 de febrero de 2026



Shôko Barcelona ha presentado La Suite, un nuevo espacio gastronómico privado que busca ofrecer una experiencia sensorial completa a un grupo reducido de comensales. Ubicada en un área independiente dentro del restaurante, La Suite tiene capacidad

para hasta 20 personas y está pensada para quienes buscan una propuesta diferente y personalizada en la ciudad.

El espacio se distingue por su ambiente exclusivo, con vistas directas a la playa de La Barceloneta. Cada detalle, desde la ambientación hasta la música y los aromas, ha sido diseñado para acompañar el menú degustación de siete pases creado por el chef Paolo D'Angelo. La propuesta mantiene la fusión de cocina asiática y mediterránea que caracteriza a Shôko, combinando ingredientes y técnicas de ambas tradiciones culinarias.

El menú de La Suite comienza con un aperitivo a elegir entre varias opciones: uramaki de cangrejo real con manzana ácida e ikura, steak tartar de vaca madurada sobre brioche tostado y mousse de foie, nigiri de pulpo con emulsión de oliva, crujiente de arroz y lima, o vieira gratinada con cremoso de parmesano. Como entrante, se sirve bogavante del país con huevo de corral trufado, salsa bullabesa y crujiente de tubérculos.

Entre los platos principales destacan la ventresca de atún “O-Toro” con espárrago blanco gratinado y caviar imperial, y el lomo de Wagyu con maitake asado y emulsión de pimienta Sichuan. El menú concluye con el postre Shôko Explosión, una esfera de mousse de chocolate blanco y negro al coñac, acompañada de helado de chocolate Cru 72%, frutos rojos y petit fours.

El precio de la experiencia es de 225€ por persona, IVA incluido. Los comensales pueden elegir entre una bebida a la carta o un maridaje especial por 75€ adicionales. La experiencia se completa con un espectáculo audiovisual que acompaña cada pase del menú, sincronizando imágenes y sonidos para potenciar el viaje sensorial.

La Suite está disponible para reservas privadas, celebraciones, reuniones o presentaciones de marca, y se adapta a las preferencias de cada grupo. Las reservas se gestionan a través del departamento de eventos de Shôko Barcelona o mediante el formulario en su página web.

Shôko Barcelona, situado en el Passeig Marítim de la Barceloneta, 36, es conocido por su ambiente animado y su cocina innovadora, que fusiona la gastronomía japonesa con influencias internacionales. Su ubicación frente al mar y su diseño moderno lo han

consolidado como uno de los destinos preferidos tanto para residentes como para visitantes que buscan una experiencia exclusiva en la ciudad.