

Descripción de la actividad:

“Vive una experiencia gastronómica original y divertida. Te convertirás en chef por un día y luego podrás degustar tus creaciones acompañadas de un maridaje de vinos”

-Duración: 3 horas en horario de comida de 13 a 16 horas,
en horario de cena de 8:00 p.m. a las 23:00

*Los horarios son orientativos

-Cerveza, vino, refrescos, café, infusiones y agua incluidos durante
toda la actividad

-Delantal y recetas de regalo

-Precio por persona 65€

-Grupo mínimo de 8 personas máximo 35

*menús con posibilidad de adaptarse a alergias e intolerancias

**Disponibile en inglés con un coste adicional de 5€/persona



CONVITE

— Espacio Gastronómico —

Cocina Fusión 4.0

Entrante: Copita de queso de cabra y piquillo en texturas
Primer plato: Langostinos nikkei con crema de lima y Kimchi
Segundo plato: Falso risotto trufado con teja de parmesano
Postre: Pastelitos de Belem

Cocina para sorprender

Entrante: cucharaitas de tartar de gambas
Primer plato: Fideua nero di sepie con ali oli de pimentón
Segundo plato: tepanyaki de ternera con fideos teriyaki crujientes
Postre: Charlota de chocolate blanco con fresas

Cocina italiana

Entrante: Pizzeta con lardo siciliano (tipo bacon)
Primer plato: Gnocchi di patate al pesto rosso (pasta de patata con tomate seco)
Segundo plato: Scaloppine al Marsala (ternera blanca al vino dulce)
Postre: Pannacotta con fruta de temporada

Cocina japonesa

Entrante: Gyozas (empanadillas de carne y verduras)
Primer plato: Tonkatsu Ramen (sopa de noodles de cerdo)
Segundo Plato: Tataki de Atún con Teriyaki y Puerro Frito
Postre: flan de Matcha (té verde)

Cocina peruana

Entrante: Ceviche clásico de corvina (pescado marinado)
Primer plato: Causa Limeña (similar a la ensaladilla)
Segundo plato: Lomo saltado (solomillo con verduras)
Postre: Leche asada con pisco (similar al flan)

Cocina tailandesa

Entrante: Poh Pia Sod (rollo frío de gambas)
Primer plato: Pad Thai Pack (fideos con verduras)
Segundo plato: Massaman Nua (Carne con curry rojo y leche de coco)
Postre: Crema de mango caramelizada

Cocina mexicana

Entrante: Aguachile de gambas
Primer plato: Quesadillas de trigo caseras sincronizadas con guacamole
Segundo plato: tacos de cochinita pibil
Postre: Crepa de cajeta

Cocina árabe

Entrante: Hummus con pan de pita
Primer plato: Cous Cous de verduras
Segundo plato: tagine de ternera
Postre: Baklava (dulce típico con frutos secos)



CONVITE

— Espacio Gastronómico —

Cocina Asiática:

Entrante: Xiao Long Bao (empanadilla china al vapor)
Primer plato: Fideos Ramen con gambas
Segundo plato: Ternera WaiMing con arroz aromatizado
Postre: Fluffy cake

Cocina Hindú:

Entrante: Pakora de verduras con chutney
Primer plato: Curry madras con pan naan
Segundo plato: Pollo tika masala con arroz basmati
Postre: Lassi de Mango

Cocina española renovada

Entrante: hojaldritos de chistorra
Primer plato: Carpaccio de setas con virutas de foie y queso manchego
Segundo plato: Rollo de ternera relleno, salsa de chalota con patatas gajo
Postre: Flan de chocolate

Cocina asturiana

Entrante: Mayau (cabrales batido con sidra)
Primer plato: Fabes con gambas
Segundo plato: Cachopo clásico con patatas panaderas
Postre: Frixuelos

Tapas

Gazpacho de melón con crujiente de jamón
Brochetas de ravioli con tomate seco y pesto de parmesano
Rollitos de cangrejo y anchoas
Tarro de huevo con boletus y crema de patata
Vasitos de Cheesecake

Menú “Typical Spanish”

Entrante: salmorejo cordobés
Primer plato: tortilla de patata
Segundo plato: Paella Valenciana o de marisco o de verduras
Postre: Tarta de Santiago

Tapas “Típicas Españolas”

Hojaldres de chistorra
Pisto manchego
Ensaladilla
Albóndigas de la abuela
Natillas

Cócteles con picoteo

Preparación de 3 cócteles
Buffet de pinchos y tapas elaborado por nuestros chefs

-Servicio de copas:

Precio por copas (Ron, Ginebra, Whisky)*	8€
Precio por copas Premium (Ron, Ginebra, Whisky)*	10€

*incluye refrescos

Servicios incluidos:

- Alquiler del espacio en exclusiva
- Camareros durante el evento
- Menaje, cristalería y decoración

Condiciones de contratación

- 10% de IVA NO incluido en los precios
- Una vez aceptado el presupuesto se formalizará la reserva mediante transferencia bancaria del 50% del presupuesto, el 50% restante el día del evento
 - Realizar Ingreso en LA CAIXA- IBAN Cuenta nº : ES75 2100 5158 1302 0006 7418
 - Bizum: 629 861 285
 - Beneficiario: Carla Gómez Gómez-Comino
 - Concepto: Fecha y hora
- Si el número de asistentes disminuye una semana antes del evento se descontarán del presupuesto, si se avisa más tarde del tiempo indicado se mantendrá el presupuesto inicial
- Si el numero de asistentes es superior al acordado inicialmente se abonará la diferencia el día del evento.
- Si se anula el evento con una semana de antelación se cobrará el 25% del presupuesto, transcurrida la semana se cobrará el 100% del presupuesto







