



Taller de Carne, Pola & Rock and Roll

3 horas aprox. · 100% demostrativo

Como ir a un restaurante, con la cocina a la vista y el chef contándote lo que vas a comer. En esta experiencia 100% demostrativa descubres técnicas y secretos de distintos cortes mientras te relajas, escuchas rock and roll y disfrutas la comida.

LO QUE VAN A DISFRUTAR

- Tomahawk, picanha y bife de chorizo de res.
- Bondiola y costilla de cerdo.
- Pierna pernil de pollo.
- Tres acompañamientos entre vegetales parrillados, papa, plátano, guacamole y ensalada.

ASÍ FUNCIONA

1. Conocer los cortes y la dinámica demostrativa.
2. Ver al chef cocinar mientras explica sus técnicas.
3. Descubrir consejos para distintos cortes y puntos de cocción.
4. Disfrutar las carnes con tres acompañamientos.
5. Acompañar la comida con cerveza y rock and roll.
6. Compartir la sobremesa y resolver preguntas con el chef.

Tu servicio incluye:

Experiencia 100% demostrativa: el chef realiza todas las preparaciones. · Explicación de técnicas y secretos de los cortes. · Menú de res, cerdo y pollo. · Tres acompañamientos de la selección disponible. · Tres cervezas por persona. · Soda y agua ilimitadas. · Rock and roll para acompañar la experiencia.

\$240.000 por persona + IVA del 19%

IVA por persona: \$45.600 · Total por persona: \$285.600