



Taller de Cocina Española: Tapas, Paella y Sobremesa

Tapas al centro, paella al fuego y una mesa que se siente como una sobremesa en España.

LO QUE VAN A VIVIR

Una experiencia de fuego y sabores mediterráneos para cocinar recetas icónicas, probarlas durante el recorrido y cerrar compartiendo la paella. No necesitan experiencia: el chef guía, el grupo cocina y todos comen lo preparado.

LO QUE VAN A PREPARAR

- Pan tumaca con jamón serrano
- Pulpo a la gallega
- Tortilla española
- Paella de mariscos

ASÍ FUNCIONA

1. Welcome drink y mesa completamente lista
2. Entrada del chef y explicación de la dinámica
3. Preparar y compartir las tapas
4. Trabajar el sofrito y los ingredientes de la paella
5. Cocinar y terminar el arroz
6. Servir la paella y sentarse a la mesa
7. Cierre en la mesa: comen todo lo preparado

3 horas · Desde 8 personas

Tres bebidas por persona, incluido un tinto de verano. Opciones sin alcohol y agua ilimitada.

MIRA ESTA EXPERIENCIA EN VIDEO

\$220.000 por persona + IVA del 19%

IVA por persona: \$41.800 · Total por persona: \$261.800