



CoCo&Social

COCINAR · COMER · COMPARTIR

Taller de Cocina Mexicana: Mole, Tacos y Mezcalitas

Tortillas, mole y tacos inesperados: México se cocina con las manos y se comparte en la mesa.

LO QUE VAN A VIVIR

El grupo recorre sabores tradicionales y contemporáneos de México preparando cada plato desde cero. Cocinan, prueban y terminan comiéndose todo lo que hicieron. No necesitan experiencia; solo ganas de participar.

LO QUE VAN A PREPARAR

- Pollo con mole poblano, puré de camote y nopal
- Taco de maíz con lomo al curry, shiitake, encurtidos, aguacate y maní
- Taco de ceviche de mojarra con chutney de uchuva
- Mezcalita de pera y manzana

ASÍ FUNCIONA

1. Welcome drink y mesa completamente lista
2. Entrada del chef y explicación de la dinámica
3. Preparar bases, salsas y acompañamientos
4. Cocinar el pollo, el lomo y el ceviche
5. Armar los tacos y el plato de mole
6. Sentarse a compartir todo lo preparado
7. Cierre en la mesa: comen todo lo preparado

3 horas · Desde 8 personas

Tres bebidas por persona, incluida una mezcalita. 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

[Consultar disponibilidad](#)

[Ver fotos y experiencia completa](#)

[@cocoysocial](#)