



CoCo&Social

COCINAR · COMER · COMPARTIR

Taller de Coctelería Caribeña: Ron, Coco y Especias

Ron, coco, piña y ginger beer: tres rondas para llevar el Caribe a cada copa.

LO QUE VAN A VIVIR

En parejas y con estación propia, cada participante prepara tres cócteles con Ron Viejo de Caldas, aprende técnicas fáciles de repetir y se toma todo lo que crea. Aquí nadie mira al bartender: todos se convierten en uno.

LO QUE VAN A PREPARAR

- Coconut Mojito
- Queen Daiquirí
- Dark'n Stormy

ASÍ FUNCIONA

1. Welcome drink y mesa completamente lista
2. Entrada del chef y explicación de la dinámica
3. Conocer la estación y las medidas
4. Preparar y probar el primer cóctel
5. Avanzar por dos nuevas técnicas y maridajes
6. Brindar y cerrar alrededor de la barra
7. Cierre en la mesa: comen todo lo preparado

2 horas · Desde 10 personas

Tres cócteles por persona y tres pasabocas maridados.

\$190.000 por persona + IVA del 19%

IVA por persona: \$36.100 · Total por persona: \$226.100

[Consultar disponibilidad](#)

[Ver fotos y experiencia completa](#)

[@cocoysocial](#)