



CoCo&Social

COCINAR · COMER · COMPARTIR

Taller de Coctelería Colombiana: Viche, Aguardiente y Frutas

Viche, aguardiente y frutas locales convertidos en una barra con identidad colombiana.

LO QUE VAN A VIVIR

Cada pareja recibe su estación completa y prepara tres cócteles con sabores de Colombia. El bartender guía la técnica, el maridaje marca las pausas y cada participante se toma lo que prepara.

LO QUE VAN A PREPARAR

- Viche Soul
- Un Fresco Amanecer
- Caipiguaro

ASÍ FUNCIONA

1. Welcome drink y mesa completamente lista
2. Entrada del chef y explicación de la dinámica
3. Conocer destilados, frutas y herramientas
4. Preparar la primera ronda
5. Completar dos nuevas recetas con maridaje
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](#)