



CoCo&Social

COCINAR · COMER · COMPARTIR

Taller de Coctelería Gin O'Clock: Botánicos, Albahaca y Tónica

Botánicos, albahaca y lavanda: una experiencia fresca que cambia la forma de tomar ginebra.

LO QUE VAN A VIVIR

Cada participante trabaja en pareja, aprende balance, medición y servicio, y prepara tres cócteles con ginebra Gordon's. Lo mejor: cada copa se toma y se acompaña con su propio maridaje.

LO QUE VAN A PREPARAR

- Gin Basil Smash
- Gin & Tonic con botánicos
- Skål French

ASÍ FUNCIONA

1. Welcome drink y mesa completamente lista
2. Entrada del chef y explicación de la dinámica
3. Conocer botánicos, medidas y estación
4. Preparar la primera ronda
5. Explorar dos técnicas y perfiles nuevos
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](#)