



CoCo&Social

COCINAR · COMER · COMPARTIR

Taller de Mixología Molecular: Ciencia, Humo y Esferas

Humo, esferas y transparencias: la coctelería se convierte en un experimento que también se bebe.

LO QUE VAN A VIVIR

Cada pareja experimenta con técnicas de mixología molecular guiada por un profesional. El grupo elige tres preparaciones, crea los efectos y se toma sus resultados. También puede realizarse completamente sin alcohol.

LO QUE VAN A PREPARAR

- Elegir 3: Piña Colada clarificada con humo
- Esfera Mojito Molecular
- Negroni clarificado con humo
- Violet French con aire floral
- Margarita con aire de maracuyá

ASÍ FUNCIONA

1. Welcome drink y mesa completamente lista
2. Entrada del chef y explicación de la dinámica
3. Conocer técnicas, insumos y seguridad
4. Crear la primera transformación
5. Completar dos efectos nuevos con maridaje
6. Degustar y cerrar con fotos y brindis
7. Cierre en la mesa: comen todo lo preparado

2 horas y 30 minutos · Desde 10 personas

Tres preparaciones por persona y tres bocados de autor.

\$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](#)