



Taller de Pasta Fresca: Serenata y Vino

3 horas · Práctico

En PastaLab conviertes harina y técnica en dos pastas frescas que luego disfrutas en la mesa: tagliatelle y garganelli. La experiencia reúne bruschettas, vino y serenata. Al comenzar presentamos el menú y conversamos sobre alergias o restricciones para revisar las adaptaciones necesarias.

LO QUE VAN A PREPARAR

- Tagliatelle con crema de Grana Padano, Pecorino Romano, natas y pimienta.
- Garganelli all'Amatriciana con guanciale, tomate San Marzano y Pecorino Romano.

ASÍ FUNCIONA

1. Bienvenida con Tinto de Verano y presentación del menú; revisar restricciones alimenticias.
2. Disfrutar las bruschettas italianas con una segunda copa de Tinto de Verano.
3. Trabajar la pasta fresca desde cero con la guía del chef.
4. Formar los tagliatelle y los garganelli.
5. Cocinar y disfrutar ambas pastas con sus salsas y una copa de vino tinto.
6. Compartir la mesa, la serenata y el cierre de la experiencia.

Tu servicio incluye:

Tres horas de experiencia y elaboración de ambas pastas por los participantes. · Bruschettas de pan de centeno de masa madre con burrata de búfala, tomates uvalinos, albahaca, aceite de oliva y sal marina. · Dos copas de Tinto de Verano: bienvenida y maridaje del entrante. · Soda con limón como alternativa sin alcohol a los Tintos de Verano. · Una copa de vino tinto con la cena. · Agua mineral y agua con gas ilimitadas. · Serenata para acompañar la experiencia.

\$190.000 por persona + IVA del 19%

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