



Taller de Sushi: Arroz, Corte y Enrollado

Arroz en su punto, manos al rollo y una mesa llena de sushi preparado por el grupo.

LO QUE VAN A VIVIR

Una experiencia práctica para descubrir la técnica japonesa desde adentro: cada persona prepara, enrolla, corta y finalmente se come su propio sushi. No necesitan experiencia; esto es entretenimiento gastronómico, no una clase rígida.

LO QUE VAN A PREPARAR

- Philadelphia Roll
- Tempura Roll
- Manejo del arroz y el nori
- Enrollado, corte y emplatar

ASÍ FUNCIONA

1. Welcome drink y mesa completamente lista
2. Entrada del chef y explicación de la dinámica
3. Conocer el arroz, el nori y los ingredientes
4. Armar y enrollar los dos rollos
5. Cortar y emplatar
6. Sentarse a compartir todo lo preparado
7. Cierre en la mesa: comen todo lo preparado

3 horas · Desde 8 personas

Tres bebidas por persona: welcome drink, una durante la preparación y una durante la comida. Agua ilimitada.

\$220.000 por persona + IVA del 19%

IVA por persona: \$41.800 · Total por persona: \$261.800