



TALLERES DE COCTELERÍA

Los participantes aprenderán a combinar los ingredientes y alcoholes apropiados para crear el mejor cocktail al estilo profesional, en una sesión de 1 hora guiada por nuestro coctelero.

El taller se imparte en la sala Arcos y al finalizar, podrán degustar de las elaboraciones realizadas.

Servicio mínimo para 10 personas

Taller de mojitos y caipiriñas

ELABORACIONES

Mojito
Mojito de fresa
Caipiriña
Caipiriña de maracuya

DURANTE LA FORMACIÓN

Patatas chips y vegetales
Aperitivo japonés
Agua

Taller de Gin Tonics Premiun

ELABORACIONES

Gin Tonic clásico
Gin Tonic aromático
Gin Tonic afrutado
Gin Tonic citrico

DURANTE LA FORMACIÓN

Patatas chips y vegetales
Aperitivo japonés
Agua

Taller de cocktails clásicos

ELABORACIONES

Dry Martini
Cosmopolitan
Dark'N' Stormy
Bloody Mary

DURANTE LA FORMACIÓN

Patatas chips y vegetales
Aperitivo japonés
Agua



COCKTAIL WORKSHOP

The participants will learn the perfect combination between ingredients and spirits to create the best cocktail in a professional style, in a 1 hour session guided by our magnificent bartender.

The workshop will be taken place in the Arches room and in the end the attendees will be able to taste the elaborations carried out..

Minimum service for 10 people.

Mojitos and Caipirinhas Workshop

ELABORATIONS

Mojito
Strawberry mojito
Caipirinha
Passion fruit caipirinha

DURING THE PROCESS

Potatoes chips and vegetables
Japanese appetizers
Water

Premium Gin Tonics Workshop

ELABORATIONS

Classic Gin Tonic
Aromatic Gin Tonic
Fruity Gin Tonic
Citric Gin Tonic

DURING THE PROCESS

Potatoes chips and vegetables
Japanese appetizers
Water

Cocktail Workshop

ELABORATIONS

Dry Martini
Cosmopolitan
Dark'N' Stormy
Bloody Mary

DURING THE PROCESS

Potatoes chips and vegetables
Japanese appetizers
Water