



TALLERES GASTRONÓMICOS

Nuestro chef guiará al equipo en una sesión de 2 horas enseñando a preparar la típica paella o steak tartar. Los invitados participan en todo el proceso de elaboración y al finalizar degustan lo elaborado por ellos y el chef.

Servicio mínimo para 10 personas, pudiendo realizarse en la sala B (junto a la cocina) para un grupo de hasta 16 personas o bien en la sala Arcos.

Taller de Paellas

ELABORACIONES

Paella marisco
Arroz negro
Fideuá marisco

DURANTE LA FORMACIÓN

Patatas chips y vegetales
Tacos de queso manchego
Croquetas de carn d'olla

Agua mineral, refresco, cerveza y
vino tinto D.O. Rioja

Taller de Steak Tartar

ELABORACIONES

Steak buey clásico
Steak salmón
Steak atún

DURANTE LA FORMACIÓN

Patatas chips y vegetales
Tacos de queso manchego
Croquetas de carn d'olla

Agua mineral, refresco, cerveza y
vino tinto D.O. Rioja



GASTRONOMICS WORKSHOPS

Our chef will guide the team in a 2 hour session teaching how to prepare the typical paella or steak tartare. Guests will be part of the whole process of preparation and in the end they would be able to taste what they and the chef have cooked.

Minimum service for 10 people, can be practiced in the B room (close to the kitchen) for a group up to 16 people either in the Arcos room.

Paellas Workshop

ELABORATIONS

Seafood paella
Black rice
Fideuá seafood

DURING THE PROCESS

Potatoes chips and vegetables
Manchego cheese tacos
Traditional Catalan stew Croquettes

Mineral water, soda, beer and
D.O. Rioja red wine

Steak Workshop

ELABORATIONS

Classic ox steak
Salmon steak
Tuna steak

DURING THE PROCESS

Potatoes chips and vegetables
Manchego cheese tacos
Traditional Catalan stew Croquettes

Mineral water, soda, beer and
D.O. Rioja red wine