

TALLERES DE COCTELERÍA



De la mano de un coctelero profesional, aprenderán a combinar los ingredientes y alcoholes apropiados para crear los mejores gin tonics, cocktails clásicos y de autor.

Taller de MOJITOS Y CAIPIRIÑAS

ELABORACIONES

Mojito
Mojito de fresa
Caipiriña
Caipiriña de maracuyá

DURANTE LA FORMACIÓN

Patatas chips y vegetales
Aperitivo de frutos secos
Agua mineral

Taller de COCKTAILS CLÁSICOS

ELABORACIONES

Dry Martini
Cosmopolitan
Dark'N' Stormy
Bloody Mary

DURANTE LA FORMACIÓN

Patatas chips y vegetales
Aperitivo de frutos secos
Agua mineral

Taller de GIN TONICS PREMIUN

ELABORACIONES

Gin Tonic clásico
Gin Tonic aromático
Gin Tonic afrutado
Gin Tonic cítrico

DURANTE LA FORMACIÓN

Patatas chips y vegetales
Aperitivo de frutos secos
Agua mineral

Taller de SANGRÍA

ELABORACIONES

Sangría vino tinto
Sangría de cava
Sangría de fresas
Sangría de canela, naranja y limón

DURANTE LA FORMACIÓN

Chips de trufa
Tabla de jamón ibérico
Degustación de surtido de repostería artesanal