

MOMENTOS ESPECIALES



TEAM BUILDING

Grandes experiencias juntos

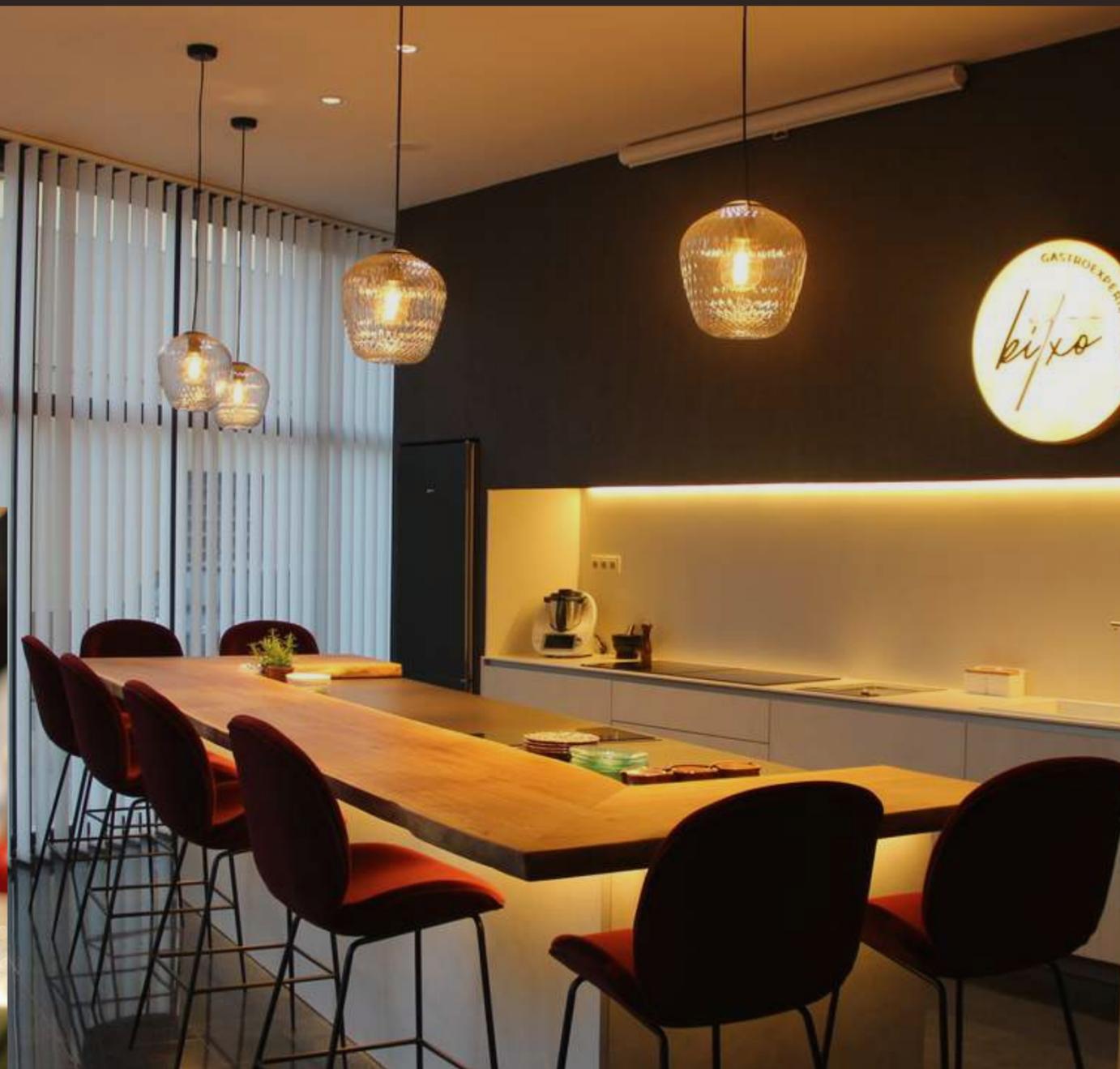
¿EN QUÉ CONSISTE EL TEAM BUILDING?

¿por qué Bitxo?

El Team Building o "construcción de equipos", es un término colectivo para definir un conjunto de actividades que busca formar equipos y mejorar las relaciones interpersonales dentro del grupo.

Nuestro esfuerzo con Bitxo se centra en ofrecer experiencias gastronómicas de calidad y distintas, en un espacio especialmente habilitado, donde la cocina sea un punto de unión y encuentro.

Alrededor de ella, además de trabajar con rapidez, creatividad y colaboración, ocurre la magia, donde una conversación, una anécdota o una sencilla sensación de comodidad, permite construir equipos.



XEF DE BITXO Y
AIRE RESTAURANT



CARLOS CAMPOS FERIA

MI PASIÓN ES LA COCINA, PERO LO QUE
ME LLENA ES COMPARTIRLA

CONTACTA CON CARLOS:

HOLA@BITXO.CAT

+34 676 18 14 37

Carrer de les Carreretes, 2-4
08980 Sant Feliu de Llobregat



MENÚS

propuestas Bitxo



1

TALLER COCINA
TEMÁTICO
100% PARTICIPATIVO

2

MASTER CHEF
MINI CONCURSO

3

CATA DE VINOS +
MARIDAJE DE COMIDA

4

TALLER GIN-TONIC +
SOPAR MARIDATGE

5

TALLER COCINA
DE LA PINTURA AL PLATO



TALLER COCINA TEMÁTICO

100% PARTICIPATIVO

En este taller de cocina mediterránea 100% participativo, vamos a realizar varios platos conjuntamente, elaboraciones sencillas, fáciles de hacer y divertidas, donde aprenderemos a realizar todo un menú completo. Un entrante, un primer plato y la elaboración de un arroz y el postre. Con el objetivo de pasar un buen rato con tus amigos o familiares

PRECIO TALLER
50€

DURACIÓN TALLER:
2H A 2H 30MIN

Estos son algunos platos de ejemplo:

SARDINAS DEL MEDITERRÁNEO

CANELÓN DE AGUACATE Y ATÚN

ARROZ PARA SEÑORITAS Y SEÑORITOS

POSTRE DE TEMPORADA

TODA ESTA EXPERIENCIA, LA FINALIZAREMOS COMIENDO
O CENANDO LOS PLATOS COCINADOS, ACOMPAÑADOS
CON VINOS DEL TERRITORIO

MASTER CHEF

MINI CONCURSO

En esta gastroexperiencia vamos a vivir nuestro propio MasterChef privado, realizaremos un mini concurso entre vosotros, donde pondremos a prueba vuestras habilidades delante de los fogones. Deberéis organizaros bien, y sacar vuestro lado más creativo para resolver aquellos retos que os propondremos, eso sí, el objetivo no es otro que paséis un buen rato entre amigos y familiares. El ganador será obsequiado con una tarjeta regalo, para participar en uno de nuestros talleres gastronómicos.

PRECIO TALLER
45€

DURACIÓN TALLER:
2H A 2H 30MIN

Estas son algunas pruebas de ejemplo

TEST PARTICIPATIVO PRODUCTOS Y ELABORACIONES
COCINA CON EN ESTE BOX
PLATO PRINCIPAL CON LOS MISMOS INGREDIENTES
ELEGIR UNO A UNO ENTRE DIFERENTES PRODUCTOS
PARA ELABORAR UN POSTRE

TODA ESTA EXPERIENCIA, LA FINALIZAREMOS
COMIENDO O CENANDO LOS PLATOS COCINADOS,
ACOMPAÑADOS CON VINOS DEL TERRITORIO





CATA DE VINOS + MARIDAJE DE COMIDA

PRECIO TALLER

45€

TALLER MARIDAJE

DURACIÓN TALLER:
2H A 2H 30MIN

En esta gastro experiencia, de la mano de un sommelier probaremos diferentes vinos con D.O y con experiencias de diferentes temáticas aprenderemos a como se debe catar un vino, a saber, encontrar sus peculiaridades, características y a saber valorarlo realizando conjuntamente una nota de cata.

Estos son algunos ejemplos:

BLANCO JOVEN - VENTRESCA DE TONYINA CURADA

BLANCO CON BARRICA - TARTAR DE CIGALAS

NEGRO JOVEN - RAPE AL MOJO VERDE

NEGRO CON BARRICA - PRESA IBÉRICA A LA JAPONESA

BLANCO CON BARRICA - TARTAR DE CIGALAS

CADA VINO DE D.O LO ACOMPAÑAREMOS DE UNA ELABORACIÓN BUSCANDO EL MARIDAJE PERFECTO

TALLER GIN-TONICS + MARIDAJE DE COMIDA

TALLER MARIDAJE

En esta gastro-experiencia vamos a disfrutar de un taller participativo donde, de la mano de un especialista, probaremos diferentes tipos ginebras y hablaremos de anécdotas y curiosidades del combinado más de moda, y por supuesto aprenderemos a realizar un buen gin-tonics.

PRECIO TALLER
60€

DURACIÓN TALLER:
2H A 2H 30MIN

Os presentamos las ginebras a probar y un ejemplo de maridaje:

SEAGRAMS BÁSICO CON LIMÓN - *POLLO CON SARDINAS*

MASCARÓ N°9 - *TARTAR DE CALAMARES CON AJOBLANCO*

HENDRICKS - *SĂM DE PAPADA IBÉRICA*

GVINE FLORISIAN VERDE - *MAGRET DE PATO CON CEREZAS E HINOJO*

TANQUERAY - *MANZANA CON LIMA*

CADA GIN-TONIC LO ACOMPAÑAREMOS
DE UNA ELABORACIÓN BUSCANDO EL
MARIDAJE PERFECTO.





CENA MESA REDONDA DE LA PINTURA AL PLATO

SHOWCOOKING

En esta gastro-experiencia vamos a disfrutar de un showcooking en directo, con una comida o cena temática, actualmente cocinamos platos que inspiran cuadros. Nuestros chefs van a ofreceros una experiencia gastronómica donde solo tenéis que sentaros y disfrutar de los platos, de las elaboraciones y de las explicaciones de cómo se elaboran y también de curiosidades sobre ellos.

PRECIO SHOWCOOKING

60€

DURACIÓN SHOWCOOKING

2H A 2H 30MIN

Esto es un ejemplo de los platos a degustar en la actual mesa redonda

LA NOCHE ESTRELLADA - *CÓCTEL DE "CLITÒRIA"*

LA PERSISTENCIA DE LA MEMORIA - *SARDINAS CURADAS Y CAMEMBERT*

EL NACIMIENTO DE VENUS - *ARROZ DE MAR*

LA GIOCONDA - *CANELÓN DE PARMESANO, SETAS Y TRUFA*

LAS MENINAS - *PERDIZ EN ESCABECHE*

LA ÚLTIMA CENA - *CORDERO, MANZANA Y JAROSÉ*

LA JOVEN DE LA PERLA - *PERLA, CAMELO Y AVELLANAS*

EL BESO - *CRUJIENTE DE FLORES*

BEBIDA INCLUIDA

EMPRESAS QUE HAN CONFIADO EN NOSOTROS:

Clysa

fi group

eos

RACC
Automóvil Club

PEOPLE.
makers-creators

 **brabantia**

 Sociedad
Suiza
de Barcelona

FV **FISIOVITAE**

CONTACTA CON BITXO

CREAREMOS JUNTOS UN EVENTO
PRIVADO INOLVIDABLE...

@bitxo_gastroexperiencias
Puedes encontrarnos en Instagram

¡SÍGUENOS!

TELÉFONO

+34 676 18 14 37

WEB

WWW.BITXO.CAT

MAIL

HOLA@BITXO.CAT

REDES SOCIALES

@BITXO_GASTROEXPERIENCIAS