

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  
EL SABOR DE LA HISTORIA



# 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€

DURACIÓN TALLER:  
2H A 2H 30MIN

## TALLER MARIDAJE

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 EL SABOR DE LA HISTORIA

## SHOWCOOKING

En esta gastroexperiencia vamos a disfrutar de un showcooking en directo, con una comida o cena temática.

Actualmente cocinamos platos de autor; unas elaboraciones que son mucho más que un simple plato.

Representan una parte de la Historia de la cocina. 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

PASTEL DE KABRARROKA - 1971

GARGOUILLOU - 1987

SOPA DE TRUFAS ELYSSE - 1975

ROLL DE LANGOSTA - 1970

LIEBRE A LA ROYAL - 1700

PURE DE PATATAS - 1962

MELOCOTON MELBA - 1894

SOUFLE AL GRAN MARNIER - 1910

BEBIDA NO INCLUIDA

EMPRESAS QUE HAN CONFIADO EN NOSOTROS:

frigicoll

Clysa



Stago

brabantia



PEOPLE.  
makers-creators

# 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