

MOMENTOS ESPECIALES

GASTROEXPERIENCES
bitxo



EVENTOS PRIVADOS

Grandes experiencias juntos

BITXO.CAT

¿EN QUÉ CONSISTEN LOS EVENTOS PRIVADOS?

¿por qué Bitxo?

Nuestro esfuerzo en Bitxo se centra en ofrecer experiencias gastronómicas de calidad y distintas, en un espacio especialmente habilitado para ello. Donde la cocina sea un punto de unión y encuentro. Podemos organizaros eventos privados de diferente índole, como podrás ver a continuación, con el objetivo de que paséis un buen rato con vuestros familiares y amigos.



XEF DE BITXO Y
AIRE RESTAURANT



CARLOS CAMPOS FERIA

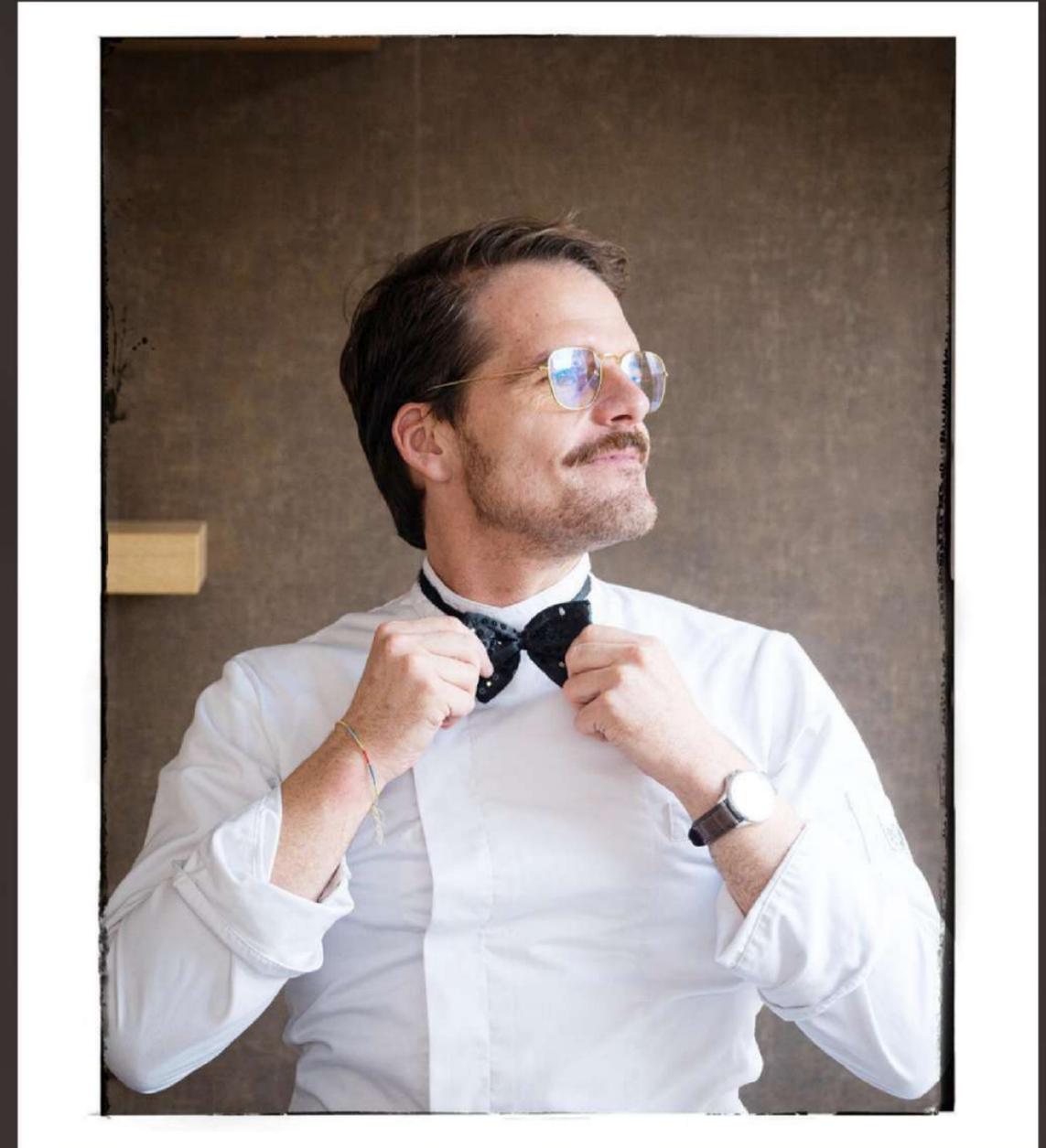
MI PASIÓN ES LA COCINA, PERO LO QUE
ME LLENA ES COMPARTIRLA

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
NAVIDEÑO
100% PARTICIPATIVO

2

MASTER CHEF
MINI CONCURSO
NAVIDEÑO

3

CATA DE VINOS +
MARIDAJE DE COMIDA

4

TALLER GIN-TONIC +
SOPAR MARIDATGE

5

TALLER COCINA
EL SABOR DE LA HISTORIA



TALLER DE COCINA NAVIDEÑO

100% PARTICIPATIVO

En este taller de cocina de navidad vamos a realizar varios platos conjuntamente, recetas pensadas para realizar en las próximas fechas festivas que se aproximan, aprenderemos a realizar todo un menú completo para sorprender a nuestros invitados.

PRECIO TALLER
60€

DURACIÓN TALLER:
3H APROX

Estos son algunos platos de ejemplo:

FERRERO ROCHER DE FOIE

CANELÓN DE AGUACATE Y BUEY DE MAR

SUQUET DE RAPE CON LANGOSTINOS

SOUFLE AL GRAN MARNIER

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

MASTER CHEF

MINI CONCURSO NAVIDEÑO

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 proponemos, 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

TALLER MARIDAJE

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

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

PRECIO TALLER

45€

DURACIÓN TALLER:
2H A 2H 30MIN

Estos son algunos ejemplos:

BLANCO JOVEN - VENTRESCA DE ATÚN CURADA

BLANCO CON BARRICA - TARTAR DE CIGALAS

NEGRO JOVEN - RAPE AL MOJO VERDE

NEGRO CON BARRICA - PRESA IBÉRICA A LA JAPONESA

GIN DE NUT DE MANZANA CON CANELA - FRAMBUESAS,
CEREZAS Y AMARETTO

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

48€

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

NO INCLUYE LA BEBIDA

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