

MOMENTOS ESPECIALES



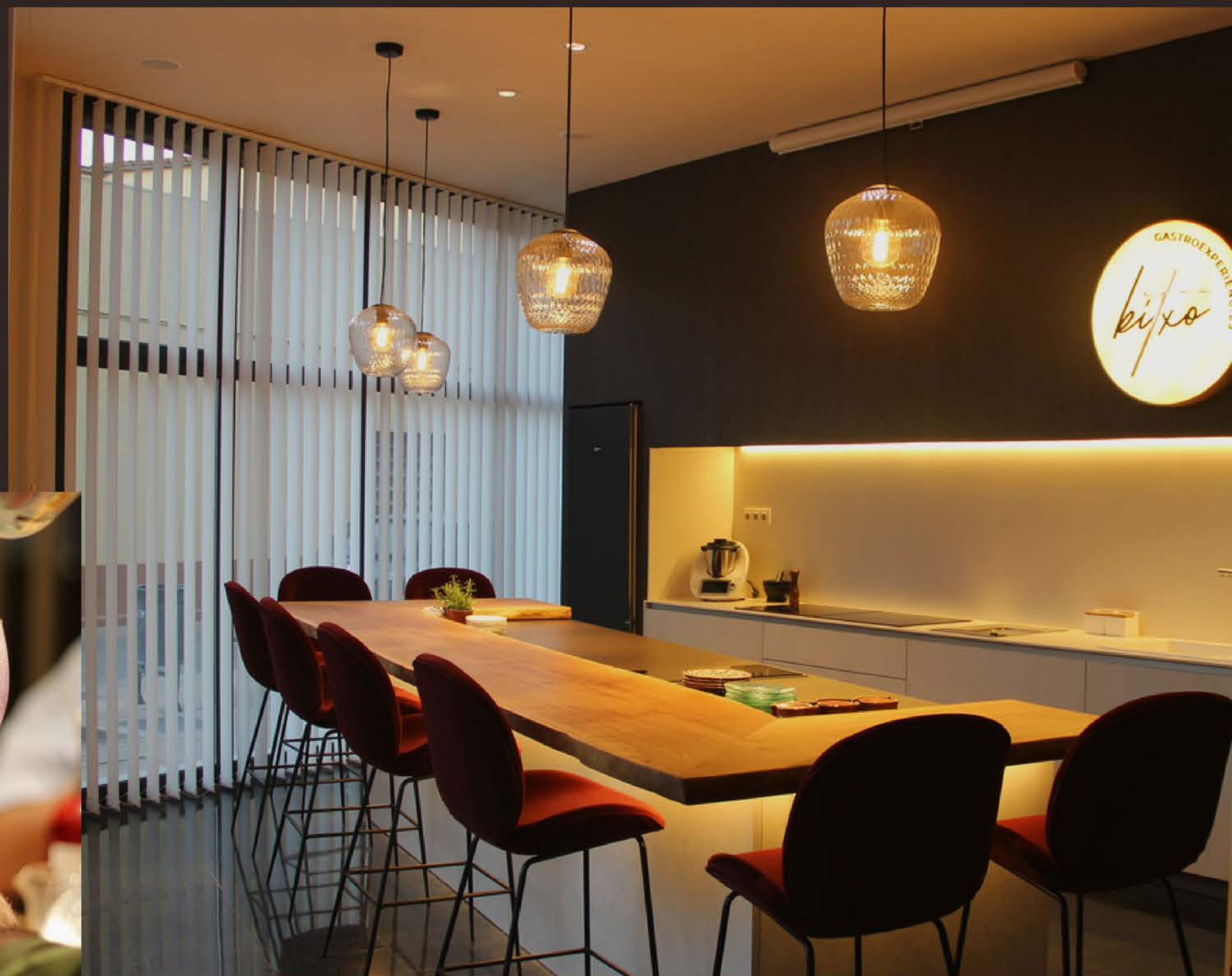
# EVENTOS PRIVADOS

*Grandes experiencias juntos*

# ¿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*

\*GRUPO MÍNIMO 10 PAX/EXPERIENCIA



1

TALLER COCINA  
MEDITERRÁNEO  
100% PARTICIPATIVO

2

MASTER CHEF  
MINI CONCURSO

3

CATA DE VINOS +  
MARIDAJE DE COMIDA

4

TALLER GIN-TONIC +  
SOPAR MARIDATGE

5

CENA MARIDAJE:  
ENTRE SABORES Y  
SUSURROS

6

CENA TAULA  
RODONA  
PLATS DE CINE



# TALLER DE COCINA MEDITERRÁNEO

**100% PARTICIPATIVO**

En este taller de cocina mediterráneo 100% participativo vamos a realizar varios platos conjuntamente. Aprenderemos a realizar todo un menú mediterráneo completo para sorprender a nuestros invitados.

PRECIO TALLER  
50€ /PAX

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

En esta gastroexperiencia vamos a vivir nuestro propio MasterChef privado, realizaremos un mini concurso, 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€ /PAX

DURACIÓN TALLER:

2H A 2H 30MIN

*Estas son algunas pruebas de ejemplo*

TEST PARTICIPATIVO PRODUCTOS Y ELABORACIONES

COCINA CON 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€ /PAX

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

ESPUMOSO- FRESAS CON BALSÁMICO, FRAMBUESAS Y YOGUR

# CENA MARIDAJE: ENTRE SABORES Y SUSURROS

**UNA VELADA DE EXPLOSIÓN SENSORIAL**

En Bitxo mezclamos la sensualidad con la gastronomía. Sara, una sexóloga que nos ayudará a disfrutar de una experiencia, donde la sensualidad, el erotismo y la gastronomía, se encuentran para conectar y disfrutar de una noche mágica, ¿te animas?

PRECIO TALLER

45€ /PAX

DURACIÓN TALLER:

2H A 2H 30MIN

*La experiencia incluye:*

INTRODUCCIÓN SOBRE LA CONEXIÓN DE LA  
SENSUALIDAD Y LA GASTRONOMÍA

MENÚ GASTRONÓMICO DE CUATRO PLATOS

MARIDAJE DE VINOS

PASAR UN BUEN RATO





# 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€ /PAX

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 TAULA RODONA

## PLATS DE CINE

### 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 del cine desde 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€ /PAX

DURACIÓN SHOWCOOKING

2H A 2H 30MIN

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

VESPER MARTINI (007)

PIZZA (FIEBRE DEL SÁBADO NOCHE)

ÑOQUIS CON TRUFA Y ALBAHACA (DELICIOSA MARTHA)

SALMÓN, COL Y PAPADA IBÉRICA (LA COCINERA DEL PRESIDENTE)

CODORNICES CON ROSAS (COMO AGUA PARA CHOCOLATE)

BUEY A LA BORGOÑA (JULIE & JULIA)

STRUDELL DE REMOLACHA (MALDITOS BASTARDOS)

JALEBI (UN VIAJE DE 10 METROS)

TRUFAS CON CHILE (CHOCOLAT)

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