

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

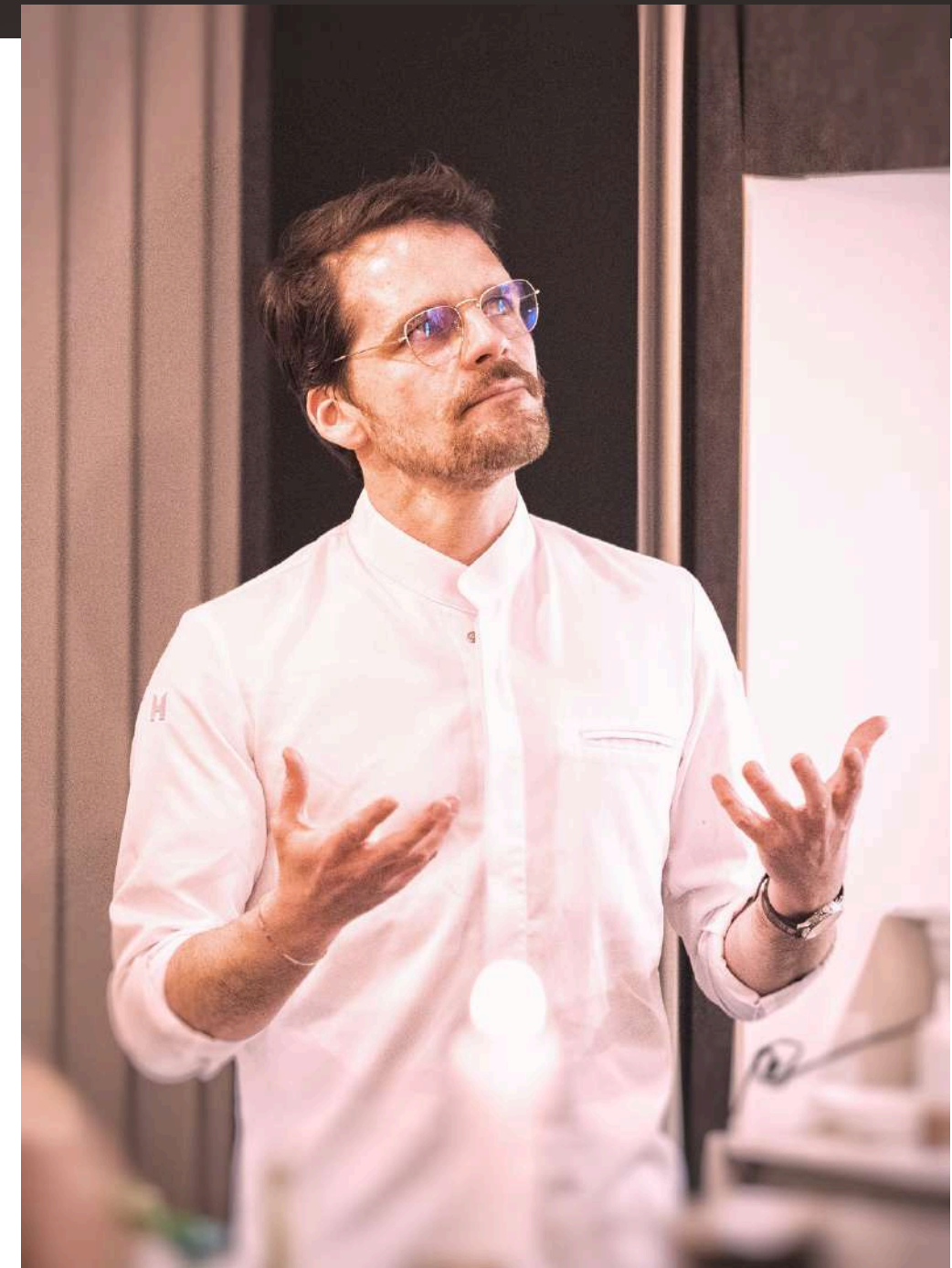
MI PASIÓN ES LA COCINA, PERO LO QUE
ME LLENA ES COMPARTIRLA

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

*GRUPO MÍNIMO 12 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
UN TOMB PEL MÓN



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
50€ /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.
NO INCLUYE LA BEBIDA





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
55€ /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

PRECIO TALLER

55€ /PAX

DURACIÓN TALLER:

2H A 2H 30MIN

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?

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





PRECIO TALLER
60€ /PAX

DURACIÓN TALLER:
2H A 2H 30MIN

TALLER GIN-TONICS + MARIDAJE DE COMIDA

TALLER MARIDAJE

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 AJO BLANCO*

HENDRICKS - *SĂM DE PAPADA IBÉRICA*

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

TANQUERAY - *MANZANA CON LIMA*

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- tonic.

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

CENA TAULA RODONA UN TOMB PEL MÓN

SHOWCOOKING

En esta Taula Rodona haremos un pequeño viaje. Daremos una vuelta por el mundo, una vuelta por el mundo gastronómico. Haremos un viaje a través de las elaboraciones, platos y costumbres de diferentes países y regiones.

«Todo un menú gastronómico, donde cada elaboración te llevará al lugar en cuestión, donde cada bocado hará que te transportes al territorio, a sus costumbres y a su gastronomía.

Te esperamos a nuestro showcooking Taula Rodona, Un Tomb pel món.

PRECIO SHOWCOOKING

60€ /PAX

DURACIÓN SHOWCOOKING

2H A 2H 30MIN

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

BUÑOL BUTIFARRA DE PEROL (CONTINENTE EUROPEO)

NIGIRI DE ATÚN Y NABO (CONTIENTE ASIÁTICO)

CALDO EGUSI (CONTENTE AFRICANO)

TACO DE GUACAMOLE (CONTINENTE AMERICANO)

REMOLACHA, BEURRE BLANCO Y SALMÓN (PAÍS NÓRDICO)

LINGUINE CON CIGALAS (ITALIA)

DIM SUN DE GAMAS (CHINA)

CABALLA, KIMCHI Y ARROZ (COREA)

CHILI CRAB (SINGAPUR)

INCLUYE LOS VINOS PARA ACOMPAÑAR LA CENA



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