

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 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**

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

55€ /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





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

Erasé una vez, había una mesa redonda...

¿Quieres vivir una experiencia gastronómica única y diferente?

Ven con nosotros a la cena de Taula Rodona, donde a través de la gastronomía haremos un viaje por la temática de las emociones.

Esta temporada “las emociones” serán el protagonista de nuestra carta. Hemos diseñado una experiencia para conectar con sentimientos como la alegría, la gratitud, el amor o la esperanza.

Cada plato ha sido creado con cuidado y sensibilidad para transmitir estas emociones y hacer que la velada deje una impronta más allá del paladar.

PRECIO SHOWCOOKING

58€ /PAX

DURACIÓN SHOWCOOKING

2H A 2H 30MIN

Próximamente...

COCINANDO EMOCIONES

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