



GASTRONOMÍA DE
AUTOR PARA
Eventos exclusivos

GASTROEXPERIENCES
bitxo

NUESTRA FORMA DE ENTENDER LOS EVENTOS

¿por qué Bitxo?

DISEÑAMOS EVENTOS PRIVADOS A MEDIDA, ADAPTADOS AL ESPACIO, AL CLIENTE Y A LA EXPERIENCIA QUE SE DESEA CREAR.

NOS DESPLAZAMOS ALLÍ DONDE EL PROYECTO LO REQUIERA PARA DESARROLLAR PROPUESTAS EXCLUSIVAS, EJECUTADAS CON PRECISIÓN Y ATENCIÓN AL DETALLE.

CADA EVENTO SE CONCIBE COMO ÚNICO, COMBINANDO PRODUCTO, ESTÉTICA Y RITMO DE SERVICIO PARA CREAR EXPERIENCIAS COHERENTES Y MEMORABLES.

NOS ENCARGAMOS DE TODO EL PROCESO PARA QUE ANFITRIONES E INVITADOS SOLO TENGAN QUE DISFRUTAR.



CHEF DE BITXO



CARLOS EL CHEF Y CREADOR

COCINA CON SENTIDO, SIN ARTIFICIOS



CONTACTA CON CARLOS:

HOLA@BITXO.CAT

+34 676 18 14 37

Carrer de les Carreretes, 2-4
08980 Sant Feliu de Llobregat



EXPERIENCIAS

EN FORMATO CÓCTEL

GASTRONOMÍA Y SERVICIO
EN EQUILIBRIO





PROPUESTAS A MEDIDA

SERVICIO EN FORMATO CÓCTEL

PEQUEÑO Y GRAN FORMATO

Desarrollamos propuestas de cóctel a medida para pequeño y gran formato, adaptadas a cada tipo de evento.

Una selección cuidada de bocados pensados para aportar equilibrio, ritmo y coherencia, siempre con foco en el producto y una ejecución precisa.

Un formato dinámico donde la gastronomía acompaña el flujo del evento con naturalidad, adaptándose al espacio y al perfil de los invitados. Nos encargamos de toda la producción y el servicio para garantizar una experiencia fluida y cuidada.

DURACIÓN

2H APROX

ALGUNOS DE NUESTROS BOCADOS COMO EJEMPLO

ENSALADA WALDORF EN DOS BOCADOS

TOSTA TÁRTAR DE SEPIA Y HOLANDESA

CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA

ANCHOA CON ROMESCO AHUMADO

TÁRTAR DE REMOLACHA Y MANZANA

GYOZA DE VERDURAS Y LANGOSTINOS

FOIE, CIRUELA Y NARANJA AMARGA

CORAZÓN DE ALCACHOFAS ROMESCO VERDE

VENTRESCA DE ATÚN, QUINOA, ACEITE DE PIÑÓN

ROLL DE BUEY DE MAR | KIMCHI

ROCAS DE CHOCOLATE, FRAMBUESA Y BITXO

A photograph of a man in a green jacket, smiling, holding a glass of red drink with ice and a skewer with a small plant. He is in a social setting with other people in the background.

GASTRONOMÍA EN CONTEXTO

GASTRONOMÍA Y OTRAS DISCIPLINAS

PROPUESTAS QUE VAN MÁS
ALLÁ DE LA MESA



EXPERIENCIAS DONDE LA COCINA DIALOGA CON OTROS LENGUAJES

DURACIÓN
3 H APROX

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS PERSONALIZADAS

EJEMPLO DE CENA EXPERIENCIALES CON MARIDAJE

CENA MARIDAJE CATAS DE VINOS SINGULARES

MIXOLOGIA -CÓCTELES QUE SE COMEN, COMIDA QUE SE BEBE

TERRITORIO, GASTRONOMIA Y CULTURA

CONOCIENDO JAPÓN MAS ALLA DEL SUSHI

CATA DE PRODUCTOS PREMIUM

Desarrollamos experiencias que integran gastronomía con otras disciplinas y formas de interacción. Desde catas y selección de vinos hasta colaboraciones con coctelería o perfiles invitados, cada propuesta se construye a medida según el contexto.

También trabajamos desde el producto y el territorio, creando experiencias donde origen, temporalidad y narrativa adquieren un papel central.

El resultado son propuestas coherentes, con mayor valor y diferenciación.

CHEF PRIVADO
CENAS EXPERIENCIALES

PRIVATE DINING



EXPERIENCIA CHEF PRIVADO

EXPERIENCIA EN MESA

Desarrollamos cenas temáticas a medida en formato chef privado, diseñadas según el cliente, el espacio y la experiencia.

Trabajamos con menús personalizados, concebidos desde el producto y la temporalidad, cuidando la puesta en escena y el ritmo del servicio.

Un formato más íntimo, donde detalle, cercanía y ejecución adquieren un papel central.

Nos encargamos de todo el proceso para garantizar una experiencia fluida y coherente.

DURACIÓN
2:30 H APROX

ALGUNOS EJEMPLOS DE EVENTOS TEMÁTICOS QUE PODEMOS REALIZAR

MENÚ GASTRONÓMICO PURA TEMPORADA

TRAMPANTOJOS

DE LA PINTURA AL PLATO, COCINA PICTÓRICA

PLATOS DE CINE

UNA EMOCIÓN, UNA ELABORACIÓN, MENÚ DE LAS EMOCIONES





TELÉFONO
676 18 14 37

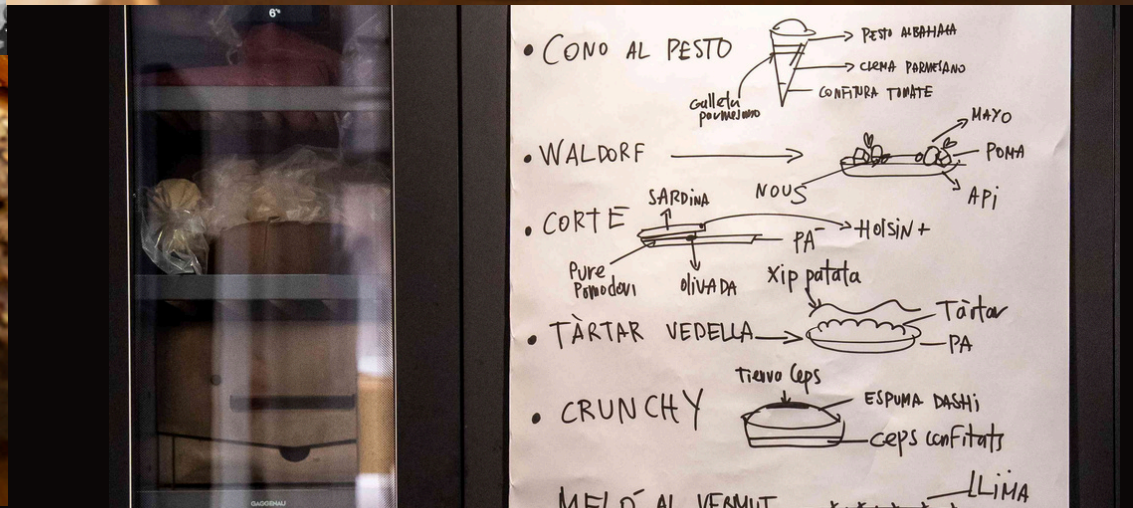
CONTACTA CON BITXO

CREAREMOS JUNTOS UN EVENTO
PRIVADO INOLVIDABLE...



WEB
MAIL
REDES SOCIALES

WWW.BITXO.CAT
HOLA@BITXO.CAT
@BITXO_GASTROEXPERIENCIES



- CONO AL PESTO
 - PESTO ARABIANNA
 - CREAMA PARMESANO
 - CONFITURA TOMATE
- WALDORF
 - Celleria parmesano
 - MAYO
 - POMA
 - API
- CORTE
 - SARDINA
 - NOUS
 - PA
 - HOISIN +
 - Pure Potodoni
 - olivada
 - xip patata
- TÀRTAR VEDELLA
 - Tàrtar
 - PA
- CRUNCHY
 - Tiervo Ceps
 - ESPUMA DASHI
 - CEPES CONFITATS
- MELÓ AL VERMUT → LLIMA