

MOMENTOS ESPECIALES

GASTROEXPERIENCIAS  
*bitxo*

# PRIVADOS EN BITXO

*Grandes experiencias juntos*

BITXO.CAT

# ¿EN QUÉ CONSISTEN LOS EVENTOS PRIVADOS?

*¿por qué Bitxo?*

En Bitxo creemos que la gastronomía es mucho más que comer: es compartir, descubrir y crear recuerdos. Por eso ponemos todo nuestro esfuerzo en ofrecer experiencias gastronómicas diferentes y de calidad, en un espacio pensado para disfrutar sin prisas.

Organizamos eventos privados a medida para todo tipo de celebraciones y encuentros, con un único propósito: que viváis una experiencia especial junto a vuestros familiares, amigos y compañeros de trabajo. A continuación, os presentamos algunas de nuestras propuestas.



CHEF DE BITXO



# CARLOS CAMPOS FERIA

COCINA CON SENTIDO, SIN ARTIFICIOS

CONTACTA CON CARLOS:

HOLA@BITXO.CAT

+34 676 18 14 37

Carrer de les Careretes, 2-4  
08980 Sant Feliu de Llobregat  
BCN





# TALLER DE COCINA MEDITERRANEO

**100% PARTICIPATIVO**

En este taller de cocina mediterránea, totalmente participativo, nos pondremos manos a la obra para elaborar conjuntamente un menú completo inspirado en una de las gastronomías más apreciadas del mundo. A lo largo de la experiencia aprenderemos técnicas, elaboraciones y pequeños trucos que os permitirán reproducir los platos en casa con confianza y creatividad. Trabajaremos con ingredientes frescos y de temporada para descubrir los sabores, aromas y productos que definen la cocina mediterránea, siempre desde una perspectiva práctica, cercana y divertida. El objetivo no es solo cocinar, sino comprender el porqué de cada elaboración y disfrutar del proceso compartiendo fogones.

PRECIO TALLER

**60 €**/PAX

DURACIÓN TALLER:

**3H APROX**

*Estos son algunos platos de ejemplo:*

ALCACHOFAS EN ESCABECHE DE CITRICOS

CANELÓN DE AGUACATE Y BUEY DE MAR

SUQUET DE RAPE CON LANGOSTINOS

FRESAS AL BALSAMICO CON FRAMBUESA



# EXPERIENCIA MARIDAJE CON SOMMELIER

**CENA O COMIDA MARIDAJE**

En esta gastroexperiencia, guiados por un somiller, descubriremos diferentes vinos mientras aprendemos las bases de la cata y las claves para apreciar sus aromas, matices y singularidades. A lo largo de la experiencia abordaremos distintas temáticas relacionadas con el mundo del vino, explorando estilos, variedades, elaboraciones y curiosidades que nos ayudarán a comprenderlo y disfrutarlo mejor. Cada vino irá acompañado de un plato gastronómico especialmente diseñado para la ocasión, donde cocina y vino compartirán el mismo protagonismo. Una experiencia pensada para disfrutar, aprender y descubrir cómo ambos se complementan y enriquecen mutuamente.

PRECIO TALLER

**60€** /PAX

DURACIÓN TALLER:

**3 H APROX**

*Estos son algunos ejemplos:*

BLANCO JOVEN - VENTRESCA DE ATÚN CURADA

BLANCO CON BARRICA - TARTAR DE CIGALAS Y MISO

NEGRO JOVEN - RAPE AL MOJO VERDE

NEGRO CON BARRICA - PRESA IBÉRICA A LA JAPONESA

ESPUMOSO- CAFÉ, CHOCOLATE Y CANELA

CADA VINO LO ACOMPAÑAREMOS DE UNA  
ELABORACIÓN BUSCANDO EL MARIDAJE PERFECTO



PRECIO  
**70€** /PAX

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA  
**2H A 2H 30MIN**

## EXPERIENCIA MARIDAJE CON COCTELERÍA CREATIVA

Os presentamos un ejemplo de menú maridaje

VESPER MARTINI - SALMOREJO DE GAMBA ROJA

BLOODY MARY - TARTAR DE CALAMARES CON AJO BLANCO

MANHATTAN - *SÄM DE PAPADA IBÉRICA*

COSMOPOLITAN - *MAGRET DE PATO CON CEREZAS E HINOJO*

NEGRONI - *MANZANA CON LIMA*

En esta experiencia gastrococtelera disfrutaremos de un taller participativo en el que descubriremos los fundamentos de la coctelería de la mano de un especialista. Durante la sesión degustaremos diferentes cócteles, conoceremos las características de sus ingredientes y aprenderemos algunas de las técnicas más utilizadas en su elaboración. La experiencia se complementará con una selección de propuestas gastronómicas especialmente diseñadas para acompañar cada degustación, creando una combinación equilibrada entre cocina y coctelería. Una actividad dinámica y amena para aprender, degustar y disfrutar en grupo.

CADA COMBINADO LO ACOMPAÑAREMOS DE UNA ELABORACIÓN BUSCANDO EL MARIDAJE PERFECTO.

# EXPERIENCIAS A MEDIDA

## BUSCAS UNA EXPERIENCIA DIFERENTE ?

Cada evento es único.

Por ello, diseñamos experiencias gastronómicas y participativas totalmente personalizadas, adaptadas a los intereses de cada grupo y a los objetivos de cada ocasión.

Podemos crear propuestas temáticas en torno a un producto concreto o una categoría gastronómica, como cafés, chocolates, postres, helados, quesos, vinos, vermouths, aceites o cualquier otro ingrediente que despierte vuestro interés. Desde catas y degustaciones hasta talleres prácticos y experiencias interactivas, desarrollamos cada actividad a medida para ofrecer una propuesta original, atractiva y memorable.

DESDE

**55€** /PAX

DURACIÓN :

**3 H APROX**

*IDEAS PARA UNA EXPERIENCIA DIFERENTE*

TALLER DE COCINA MAS ALLÁ DEL SUSHI

BARISTAS, EL PROFUNDO MUNDO DEL CAFÉ

CENA MARIDAJE DE VINOS Y POSTRE

UN VIAJE POR EL MUNDO DE LOS QUESOS

CENA MARIDAJE CON CERVEZAS ARTESANAS



LA JOYA DE LA CORONA DE BITXO

# EXPERIENCIA MESA REDONDA

Una experiencia gastronómica privada en la que los **trampantojos** son los grandes protagonistas. A través de una selección de elaboraciones sorprendentes, los participantes descubrirán cómo la gastronomía puede jugar con las apariencias y transformar ingredientes conocidos en creaciones inesperadas.

Durante la velada nuestro equipo compartirá las técnicas, curiosidades e historias que hay detrás de cada propuesta, convirtiendo cada bocado en una experiencia de descubrimiento.

Una experiencia gastronómica sorprendente, donde nada es exactamente lo que parece.

DURACIÓN: 2H

68€/PAX

## PROPUESTA GASTRONÓMICA TRAMPANTOJOS

COPA DE CAVA

FILIPINO

MACARÓN

MINIBABYBEL

CUAJADA

TARTAR

CAFÉ

PASTA CARBONARA

COULANT

FLAM

HUEVO PASADO POR AGUA

SALCHICHÓN

NO INCLUYE LA BEBIDA



# CONTACTA CON BITXO

CREAREMOS JUNTOS UN EVENTO  
PRIVADO INOLVIDABLE...

@bitxo\_gastroexperiencias  
Puedes encontrarnos en Instagram

¡SÍGUENOS!

EXPERIENCIAS PRIVADAS A PARTIR DE 10 PERSONAS

TELÉFONO

+34 676 18 14 37

WEB

WWW.BITXO.CAT

MAIL

HOLA@BITXO.CAT

REDES SOCIALES

@BITXO\_GASTROEXPERIENCIAS