COCINAR JUNTOS. CONECTAR DE VERDAD.

Experiencias gastronómicas privadas y team building para empresas y grupos en Barcelona.

DOSSIER 2026–2027

Sabores Taller de Cocina · Barcelona

Un equipo. Una cocina.

Una experiencia que se disfruta desde la primera elaboración.

En Sabores creemos que cocinar juntos es una manera natural de compartir, colaborar y celebrar. En nuestros eventos privados cada participante prepara las recetas, acompañado por nuestros chefs, y después disfruta de lo elaborado con su grupo.

100 % PARTICIPATIVO

Grupos reducidos · Chef guía · Degustación final

Una actividad ideal para equipos, celebraciones y encuentros.

Así se vive Sabores

Un evento diseñado para participar, conversar y disfrutar.

01 **Elegís la experiencia**

Tres menús de autor o un taller de nuestro catálogo.

02 **Cocináis en equipo**

El chef guía cada elaboración y todos participan.

03 **Compartís la mesa**

Disfrutáis juntos de las recetas que habéis preparado.

04 **Lo adaptamos al grupo**

Nos contáis la fecha, el horario y las necesidades.

DE 1 A 18 PARTICIPANTES

Mínimo facturable: 10 personas · Duración: 2,5–3 horas

EXPERIENCIA 01

Gourmet Experience

Creatividad y sabores sofisticados

55 € / PERSONA — **5 ELABORACIONES**

EL MENÚ

01 Tartar de salmón marinado sobre crujiente de filo y crema de dátiles

02 Ravioli de langostino y setas sobre cremoso de calabaza asada

03 Bombones crujientes de boniato y shiitake con emulsión de trufa

04 Samosas de butifarra del perol con manzana especiada

05 Mousse de crema de whisky y café

Incluye agua mineral y vino rosado durante el taller.

Buffet de bebidas opcional: +9,50 € por asistente.

EXPERIENCIA 02

Sabores de Autor

Tradición mediterránea reinventada

55 € / PERSONA — **5 ELABORACIONES**

EL MENÚ

01 Sobrasada vegetal de tomates secos y anacardos al pimentón de la Vera

02 Ajoblanco de almendras con langostino crujiente y uvas frescas

03 Boquerones en adobo andaluz sobre pisto casero y huevo de codorniz

04 Bomba crujiente de ternera Stroganoff y boniato con brava de chipotle

05 Cheesecake cremoso de mascarpone, higos y galleta especiada

Incluye agua mineral y vino rosado durante el taller.

Buffet de bebidas opcional: +9,50 € por asistente.

EXPERIENCIA 03

Fusion Experience

Sabores internacionales y cocina creativa

55 € / PERSONA — **5 ELABORACIONES**

EL MENÚ

01 Setas crujientes con mayonesa ahumada de chipotle

02 Boquerones crujientes en adobo con pisto mediterráneo y huevo de codorniz

03 Buñuelos esponjosos de bacalao con confitura de piquillos

04 Bao de cerdo glaseado con miel y hoisin, pepino fresco y sésamo

05 Samosas crujientes de chocolate especiado con crema de coco y cacahuete

Incluye agua mineral y vino rosado durante el taller.

Buffet de bebidas opcional: +9,50 € por asistente.

Una experiencia a medida

Además de nuestros tres menús, podéis escoger otras especialidades.

- Sushi y cocina japonesa
- Arroces y tapas creativas
- Cocina tailandesa y peruana
- Cocina mexicana e india
- Cocina molecular
- Cocina Estrella Michelin
- Pasta fresca y croquetas
- Repostería y otras opciones

Los talleres alternativos se presupuestan según la actividad elegida. Podemos estudiar necesidades alimentarias y preferencias del grupo antes de confirmar la propuesta.

Todo lo que necesitáis saber

Una propuesta clara y personalizada para vuestro evento.

PARTICIPANTES

Hasta 18 asistentes. Para grupos de menos de 10, se factura el equivalente a 10 personas.

DURACIÓN

Entre 2,5 y 3 horas, aproximadamente, según el formato.

QUÉ INCLUYE

Chef guía, taller participativo, ingredientes, utensilios y degustación de las elaboraciones.

BEBIDAS

Agua mineral y vino rosado incluidos. Buffet opcional con vino tinto, vino blanco, cerveza y refrescos: +9,50 € por asistente real.

RESERVA

La fecha y las condiciones se confirman individualmente. Enviar una solicitud no bloquea la fecha.

HABLEMOS DE VUESTRO EVENTO

info@tallerdecocinasabores.es

Carrer de Sant Lluís, 58 · 08024 Barcelona

www.tallerdecocinasabores.es/eventos-privados-gastronomicos/