



## RECEPCIONES GASTRONÓMICAS en un CASTILLO URBANO EN "L'EIXAMPLE"

**Espacio emblemático del modernismo en Catalunya.**

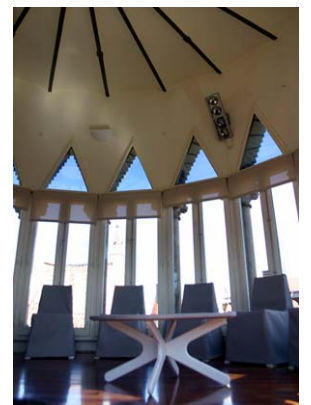
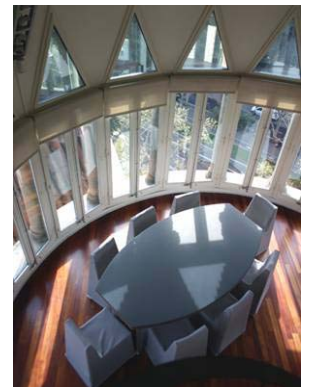
Límite de exclusividad 12 personas  
Previa reserva

Consultar otras propuestas

**Cócteles – Degustaciones especiales – Catas de producto**

Infórmese de las condiciones preferenciales  
para realizar su evento de prestigio.

**Autentic Art** es una entidad artística y cultural que difunde el patrimonio modernista a través de las diferentes actividades que promueve, ofreciendo una organización integral de eventos de prestigio, vinculados con el mundo del arte y del diseño, siendo a su vez un lugar de encuentros y de visitas culturales a nuestros espacios emblemáticos, ubicados en uno de los edificios más representativos del modernismo en Cataluña.



D I S T I N C I Ó N

P R I V A C I D A D

E X C L U S I V I D A D

P R E S T I G I O





## Experiencias Gastronómicas

Autentic Art y Ocio Vital ha realizado una selección de actividades ideales para grupos, pensadas con el propósito de crear momentos de ocio lúdico y creativo.

Actividades para todos los paladares y que pretenden dar sabor a cualquier momento.



¡Momentos de

ocio, para chuparse los dedos!

Podemos personalizarlas y adaptarlas a sus gustos.

Si usted lo prefiere podemos buscar otros lugares, ambientes donde poder adaptarlas a sus necesidades particulares o crear otros conceptos igual de originales.

La creatividad es uno de nuestros pilares.

Nuestros servicios pueden cubrir todas sus necesidades, desde el alquiler de nuestros profesionales para desarrollar una actividad determinada, hasta el diseño, creación y ejecución del evento que consideren más adecuado para la consecución de los objetivos previamente marcados.

Nuestros productos los hemos clasificado y agrupado según el nivel d'actividad

- Catas
- Talleres y Actividades
- Turismo Gastronómico : Visitas a Bodegas, Estancias, Vacaciones Culinarias.

Experiencias por la sensibilidad de los Sentidos

[www.ociovital.com](http://www.ociovital.com)

93 317 19 09 - [info@ociovital.com](mailto:info@ociovital.com)





## Cata de Vinos



La cultura vinícola es un punto de vital importancia dentro de nuestra gastronomía de nuestro país. Un total de 62 Denominaciones de Origen avalan la excelente calidad de caldos reconocidos a nivel internacional. Todo un lujo culinario que, por supuesto, no es ajeno al aactividad de los paladares más exigentes.

La **cata** supone por ello un proceso imprescindible para apreciar todo el aroma y sabor de los vinos y una forma de aprender, disfrutando.

Ocio Vital ha realizado una rigurosa selección de Enólogos, Gastrónomos, Somelier con el objeto de validar sus aptitudes, no tan solo técnicas sino de comportamiento ante un grupo, y creemos podemos ofrecer una extensa gama de profesionales, que a buen seguro harán las delicias de quienes disfruten de sus servicios.

### Nuestra Actividad Incluye:

- Somelier
- Cata de 5 Vinos
  - \* Según vinos seleccionados
- Montaje o Alquiler de la Sala en Barcelona, Valencia, Madrid, San Sebastián, Sevilla
- Impuestos
- Fichas para la Cata
- La jornada es de un máximo de 3 horas.  
Disponible en los idiomas Castellano y Catalán. Consulten suplementos en Francés, Inglés, Alemán, Italiano o Japonés





## Cata de Quesos

Las catas de quesos son una manera de conocerlos por sus características organolépticas, a la vez que se aprenden las múltiples posibilidades para combinarlos y maridarlos. También se aprende su elaboración, el porque son de una manera o de otra, de las razones por las que son así, o la actualidad mundial de los quesos.



Existen dos vertientes para esta actividad, la más lúdica y didáctica: **Introducción al mundo de los quesos y sesiones de cata**; o la más técnica que son los **Cursillos de un día: técnica y placer**. Éstos 2 formatos han sido pensados para satisfacer a un amplio público, pues entendemos que aprender del gusto es un oficio válido para todo el mundo.

### Incluye:

- Servicio Gastrónomo
- Dossier
- Cata, cena y maridaje
- 7 Quesos diferentes
- 12 complementos aprox. (confituras, verduras, frutas de temporada, frutos secos)
- 7 Panes diferentes
- 5 Vinos

**Disponible en los idiomas Castellano y Catalán. Consulten suplementos en Francés, Inglés, Alemán, Italiano o Japonés**





## Cata de Jamones Ibéricos

Les ofrecemos una degustación de Jamones, con la que podrán experimentar las distintas calidades y texturas del jamón y sus diferentes sabores según su procedencia, crianza y alimentación de los cerdos. Todos los Jamones que degustaremos son ibéricos e ibéricos de bellota con denominación de origen.

Esta cata va acompañada de un pica pica que consta de un surtido de quesos (gorgonzola, Regianno Parmesano, queso manchego puro de oveja), tortilla de patatas, surtido de embutidos ibéricos de bellota (lomo, salchichón y chorizo), un buen vino y, como no, todo el jamón que se desee.

### Nuestra Actividad Incluye:

- Guía gastronómico
- Curso de cata de jamones y aperitivo (es casi una comida)

### Nuestra actividad no incluye:

- Vuelos de ida y vuelta hasta Barcelona
- Excursiones i comidas opcionales no incluidas en el programa

Nota: Actividades válidos para grupos mínimo de 10 y máximo de 30 personas.

Consulten actividades para servicios con menor número de comensales.

**Disponible en los idiomas Castellano y Catalán. Consulten suplementos en Francés, Inglés, Alemán, Italiano o Japonés**





## Cata de Chocolates

Para realizar una cata de cobertura o chocolate, en primer lugar hay que calentar el producto, y para ello no hay nada mejor que el calor corporal.

La mejor forma de apreciar todos sus matices es realizar primero una cata de olor del chocolate calentándolo entre las manos, y después introducirlo en la boca para apreciar la retro-nasal: con el chocolate en el paladar, respiramos sin tragar el producto y recordaremos las notas que ya se han sentido en la cata de olfato, además de encontrar nuevos matices.

El cacao es un alimento que absorbe rápidamente los olores de los productos que lo rodean. El secado del cacao suele hacerse al aire libre, sobre hojas de tabaco, coco o platanero.

Todos estos matices suelen apreciarse en la retro-nasal pero son imperceptibles en la cata de olfato

### Nuestra actividad incluye:

- La jornada es de un máximo de 3 o 6 horas, según sea un taller, o un taller espectáculo
- Impuestos
- Montaje de la Sala

**Existe la posibilidad de realizar una cena temática:** Viaje desde el Cacao al Chocolate

Disponible en los idiomas Castellano y Catalán. Consulten suplementos en Francés, Inglés, Alemán, Italiano o Japonés





## Cata de Aceite

La temperatura de cata del aceite de oliva es de 28°C. Es esta temperatura la que permite la volatilidad de los compuestos aromáticos en un líquido denso y graso.

Para el aceite de oliva se llevan a cabo los mismos pasos que en la cata de otros productos líquidos como, por ejemplo, el vino: se coloca cada muestra en un copa diferente, se tapa, se huele y se degusta. La cata comprende las siguientes fases:

- ANÁLISIS VISUAL
- ANÁLISIS OLFATIVO
- ANÁLISIS GUSTATIVO
- ANÁLISIS TÁCTIL
- EQUILIBRIO - ARMONÍA

### Nuestra Actividad Incluye:

- Gastrónomo
- Materia Prima necesaria para el Evento

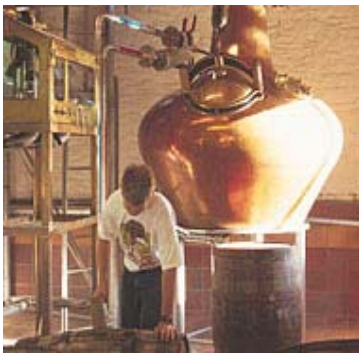
La jornada es de un máximo de 3 o 6 horas. Según sea un taller o un taller espectáculo

Disponible en los idiomas Castellano y Catalán. Consulten suplementos en Francés, Inglés, Alemán, Italiano o Japonés





## Cata de Brandys



Es una bebida alcohólica de 40°, muy similar al coñac francés ya que tiene un proceso de producción idéntico, pero al que se le añaden algunas diferencias. Se parte de un vino blanco suave, que se destila rápidamente a baja temperatura. Se guarda luego en barriles de roble, donde adquiere color, bouquet, sabor y edad. Muchos brandys son una mezcla delicada entre diferentes brandys, a los que muchas veces se le añaden pequeñas cantidades de cáscaras de almendras, vainilla o ciruelas secas. Las diferentes zonas en que son producidos y los procesos de destilación son casi idénticos, pero con diferencias que hacen que ningún brandy se asemeje a otro.

Por lo tanto tres elementos hay que tener en cuenta a la hora de catar un brandy: la holanda, la madera, el tiempo y la artesanal forma de ser elaborado.

La cata del brandy como cualquier otra cata debe tener en cuenta todos los sentidos: tonos, aromas, gusto,... para realizar una cata calentaremos la copa para que se evapore los alcoholes y nos queden todos los aromas y luego haciendo uso de nuestra sensibilidad adentrarnos en el alma de ese preciado licor.

### Nuestra Actividad Incluye:

- Gastrónomo
- Cata de 4 o 5 Brandys

Disponible en los idiomas Castellano y Catalán. Consulten suplementos en Francés, Inglés, Alemán, Italiano o Japonés







## Cata de Cervezas



Con este taller le introduciremos en la cultura de la cerveza, una de las bebidas más antiguas y populares de nuestra civilización. Descubrirá los diferentes tipos de cerveza que existen en el mundo y la forma más adecuada de servirlos y saborearlos. Le enseñaremos a servirlos, valorarlos y degustarlos adecuadamente.

Durante el taller los asistentes aprenderán a degustar diferentes tipos de cervezas. Familias de cerveza que podremos degustar en función de los gustos y deseos de nuestros invitados:

- Cervezas de trigo de fermentación espontánea: Lámbic, Gueuze, Faro, y cervezas de fruta.
- Cervezas de trigo con fermentación láctica: Berliner Weise.
- Cervezas de trigo con cepas puras de levadura: Weizenbier alemanes, cervezas de trigo belgas.
- Ales británicas: Mild, Bitter, Pale ale y I.P.A., Brown ale, Old ale, Barley wine, Scotch ale y Irish ale.
- Porter y Stout: Porter, stout seca, Stout de ostras, Stout dulce, Stout de leche, Oatmeal stout, Imperial Stout.
- Cervezas Lager: Pilsen, Dunkles, Helles, Viena, Dormunder Export, Bock, Doppelbock, Weizenbock y Eisbock.
- Cervezas de fermentación alta alemanas: Altbier y Kölsch.
- Cervezas belgas: Ale belga, Brown ale belga, Ale roja, Ale dorada belga, Saison, Trappist, Abadía y Especialidades regionales.
- Cervezas de fermentación alta no europeas: Ales americanas y Ales espumosas australianas.

De una forma práctica y concisa revisaremos el proceso de elaboración de este producto, su historia, los ingredientes y los principales pasos del proceso de elaboración de la cerveza.

Explicación sobre la elaboración de cerveza de mijo en África. Elaboración de otros tipos de cervezas (plátano, mandioca, arroz). La elaboración de cerveza en culturas antiguas. Reproducción del proceso de elaboración de la primera cerveza catalana.

Las diferentes familias de cerveza. Se darán unas ligeras nociones sobre cómo servir y degustar las cervezas.

En los talleres podremos degustar platos cocinados con cerveza.

Cata de un plato cocinado con cerveza.

Disponibles en los idiomas Castellano y Catalán. Consulten suplementos en Francés, Inglés, Alemán, Italiano o Japonés.

Experiencias por la sensibilidad de los Sentidos

[www.ociovital.com](http://www.ociovital.com)

93 317 19 09 - [info@ociovital.com](mailto:info@ociovital.com)





## Cata de Wisky



La cata del whisky es una experiencia deliciosa para todos los sentidos. Sólo es cuestión de respetar unas sencillas reglas de degustación

Sostenga la copa de whisky a la luz. Admire su color y profundidad

En la cata del whisky, el olfato desempeña un papel central pues la agudeza de este sentido supera en mucho al paladar. El olfato detecta 32 aromas primarios frente a los apenas cuatro sabores primarios del gusto. Analice la fragancia: ¿Es ligera? ¿Fresca? ¿Fuerte? ¿Cálida? Identifique aromas específicos. En buenos whiskies, pueden encontrarse reminiscencias frutadas, de flores, cereales, miel, vainilla y madera.

Tome un sorbo suficiente para llenar la boca. Descubra la "textura" del licor. ¿Es viscoso? Posiblemente sea de alta graduación. Otros whiskies pueden ser vaporosos o secos. La lengua no sólo reconoce los sabores primarios. También percibe el "mouthfeel" (tacto a la boca) del whisky: viscosidad, textura y suavidad.

Mientras saborea, hágase una serie de preguntas sobre el whisky: ¿Pesado o ligero? ¿Suave o áspero? ¿Puede diferenciar sabores concretos? Frutas, flores, cereales... ¿Qué intensidad tiene el sabor?

De una manera sencilla y estructurada aprenderemos a valorar y conocer toda la mística que rodea a este producto tan ancestral y que hizo que pueblos como el británico sean unos grandes aficionados.





## Catas de Aguas

¿Inodora, incolora e insípida?, ven a descubrir los distintos sabores del agua

El agua forma parte de nuestra alimentación y, por ello, debemos conocer mejor cuáles son las aguas con unas cualidades y características más adecuadas a nuestras necesidades. Por tanto, no todas las aguas son iguales y conocerlas es una forma más de estar al día en cuanto nos beneficia y nos ofrece mejor calidad de vida y salud.

Las aguas, catando y comparando, resultan evidentemente distintas. Cada agua procede de un manantial distinto. Por ello, las características analíticas son distintas y ofrecen una enorme diversidad, que en la práctica de la cata pueden observarse y diferenciarse claramente.



Los distintos minerales que el agua encuentra en su lento transcurrir por los acuíferos subterráneos, son disueltos en ella, dando así diversa composición según su recorrido sea más largo en el tiempo y en el terreno.

Las aguas tienen por tanto en su composición los elementos diversos incorporados. Aguas muy arcillosas o moderadas, con alto o bajo contenido en sodio, con una amplia o baja mineralización, etc. Cada agua tiene su propia personalidad y beneficios saludables o, según se trate, no recomendables para determinados consumidores, como las muy salinas contraindicadas para los hipertensos, o las muy alcalinas, contraindicadas para los que padecen cálculos renales, por su gran poder de sedimentación.

La cata organoléptica realizada de las aguas minerales sin gas de diversas marcas permite distinguir entre las más desmineralizadas, las más ligeras, las que tienen menos sabor, de las más dulces o bicarbonatadas.

La experiencia de una cata de agua se diferencia de la de otros productos, como el aceite o el vino, por su mayor sutilidad. Los contrastes no son tan evidentes y la capacidad de percepción de las diferentes características del agua requiere especiales disposiciones física y psicológica.

La distinta composición del agua, tanto en contenido como en concentración de sustancias, imprime sensaciones de agrado o desagradado. Asimismo, un mayor contenido en bicarbonato y la presencia de gas carbónico proporcionan una sensación de mejor digestión. Un agua desmineralizada da mayor sensación de frescor, pero su gusto es prácticamente nulo. La combinación de factores personales y de salud, unidos a la estación de año y al estado de conservación del producto, determinan la preferencia por un tipo u otro de agua.

Experiencias por la sensibilidad de los Sentidos

[www.ociovital.com](http://www.ociovital.com)

93 317 19 09 - [info@ociovital.com](mailto:info@ociovital.com)





## Cata de Frutas

Las catas de frutas incluyen aspectos a menudo un tanto desconocidos como el origen de los mismos, su preparación o recetas y costumbres para hacer de este alimento tan necesario algo atractivo e interesante para todos los públicos.

Juguemos con la pitahaya o el rambutan, pero también con el melón o la clementina, sorprender pero aprender.

Se propone opcionalmente una CENA LIGERA DE FRUTAS, un formato que incluye 9 frutas, con 1 o 2 complementos por fruta, un pan y las armonías correspondientes. El objetivo es conocer las características principales de cada fruta: origen, historia, curiosidades, análisis sensorial, armonías y maridajes y usos

El Actividad Incluye:

- Gastrónomo
- Dossier
- Cata
- Impuestos
- Montaje de la sala





## Cata de Puros



Adentrarse en el mundo de los cigarros, también llamados comúnmente Puros o Habanos, es ingresar a un mundo complejo y amplio. Cabe aclarar que el término 'Habano' se ha reservado solamente para aquellos cigarros fabricados en Cuba, aunque es muy común generalizar a los cigarros con este término.

Como primer paso, y para no enloquecer demasiado con clasificaciones, medidas, orígenes y demás tecnicismos, lo que debemos hacer es comenzar a disfrutar, y muchas veces redescubrir, el placer de fumar, es el tiempo, la cata y nuestro paladar, quien nos irá introduciendo a este particular mundo del Cigarro.

"Si no puedo fumar puros en el Paraíso, no iré" Mark Twain

Fumar un puro es un ritual que solo sabe describir quien ha dedicado al menos 45 minutos a degustar del tiempo entre el fumador y su cigarro.

Si, UD. es de aquellos a quien le gusta conocer toda la teoría antes de disfrutar, aquí trataremos de darle un marco de referencia, para que pueda tener una idea de como se clasifican los mismos, aunque reiteramos que esto no debería preocuparle a la hora de comenzar a saborear un buen cigarro.

Guiados por las manos expertas de Manuela Romerazo, campeona del Mundo en el Concurso Sumiller Habanos 2006 podrá adentrarse en un mundo de sensaciones y percepciones que sólo un buen puro puede proporcionarle.

Disponible en los idiomas Castellano y Catalán. Consulten suplementos en Francés, Inglés, Alemán, Italiano o Japonés





## Cata de Flores

### El sabor de las Flores



Guiados por las flores nos adentraremos en un mundo de aromas y sensaciones desconocidas, sabores gravados en lo más profundo de sus memorias y momentos que se tomarán inolvidables; de la mano de nuestro afamado experto, especialista en este sector y autor de "el sabor de las flores", descubrirá las virtudes gustativas del ingrediente más de moda en nuestra gastronomía, las flores; sin duda una experiencia llena de nuevas sensaciones tan sorprendentes como originales.

Podrá degustar flores como la rosa, la flor del naranjo, violetas, begonias, capuchinas, lavanda, gardenias, jazmín y la sorprendente flor eléctrica; estas flores se degustarán en crudo y posteriormente acompañadas de sugerentes propuestas que elaborará Iker Erauzkin a partir de estas flores. La degustación se acompañará de una charla donde nuestro chef hará un repaso de las flores más consumidas a lo largo de la historia, curiosidades, valores nutritivos, propiedades terapéuticas, y aplicaciones en la cocina cotidiana

#### Algunas propuestas culinarias :

- "Mousse de queso con capuchinas"
- "Medallones de confit de pato con flor de azahar"
- "Sashimi de atún con violetas"
- "Piña colada con jazmín"
- "Crema de fruta de la pasión con pétalos y agua de rosas"
- "Fresas con rosas"
- "Melón con gardenias"
- "Coulant de chocolate con cerezas y lavanda"

El Actividad Incluye: Servicio Gastrónomo

Dossier

Cata,

Impuestos

Al tratarse de un producto sujeto, en muchos casos, a una temporada bien definida, las propuestas culinarias y el producto en sí, variará dependiendo de la estación que nos acompañe.

Disponible en los idiomas Castellano y Catalán. Consulten suplementos en Francés, Inglés y Alemán

Experiencias por la sensibilidad de los Sentidos

[www.ociovital.com](http://www.ociovital.com)

93 317 19 09 - [info@ociovital.com](mailto:info@ociovital.com)





## CURSOS - CENAS de MARIDAJES

### CURSO - CENA DE FOIES Y MARIDAJES

Duración : 2h.00 min.

Programa : Historia, razas, técnicas de elaboración, tipos de foies, maridajes y degustación de micuit, entier, bloc y especialidades junto con 7 vinos diferentes.

### CURSO - CENA DE QUESOS Y MARIDAJES:

Duración : 2h.00 min.

Programa: Historia, elaboración, tipos de pastas, tipos de leches, quesos de España y del mundo. Degustación de 14 quesos acompañados de 8 vinos y otros productos diferentes.

### CURSO - CENA DE JAMONES IBÉRICOS Y MARIDAJES

Duración : 2h.00 min.

Programa : Historia, técnicas, tipos de jamones y degustación junto con 6 propuestas de vinos.

### CURSO – CENA DE POSTRES Y MARIDAJES

Duración: 2 horas .

Programa: Tipos de postres, tipos de vinos dulces, degustación de 6 postres y 6 vinos nacionales e internacionales

### CURSO – CENA DE CHOCOLATES Y MARIDAJES

Duración: 2 horas .

Programa: Historia, técnicas, tipos de chocolates. Degustación de 6 chocolates y platos con chocolate y vinos y otros productos nacionales e internacionales





## Con los 5 sentidos



### LABORATORIO DEL GUSTO

Experimentar con el gusto pueda llegar a formar parte del ocio como de la profesión y es indudable que aumenta los conocimientos y la sensibilidad gastronómica para ser un "catador consciente".

Descubrir facultades ignoradas de nuestros sentidos.

Las cuatro sensaciones que identifican las papilas gustativas ( dulce, amargo, salado, ácido ) no nos dan la razón de las diversas sensaciones que recibe nuestro cerebro.

El gusto es uno de los sentidos más explotados y estudiados últimamente tanto por los restauradores como por los científicos. Incluso los historiadores y los antropólogos lo estudiaban a fondo porque además de ser físico el gusto es también social y cultural.

Del reconocimiento y valoración del gusto depende la aceptación o rechazo de la comida y bebida por parte del consumidor

Experiencias por la sensibilidad de los Sentidos

[www.ociovital.com](http://www.ociovital.com)

93 317 19 09 - [info@ociovital.com](mailto:info@ociovital.com)







## Programa

**11:00 horas**

**Conferencia:** Filosofía y Psicología del gusto.

**Experiencias:**

El factor visual en el cambio de los gustos.  
Transformación de las percepciones según sea frío o caliente.

Gustos extremos.

Gustos que son olores que son gustos.

Texturas y cambios en la percepción.

Armonías y contrastes.

**14.00 horas**

**Aperitivo:** Estimulantes de las papilas gustativas

El Actividad Incluye: Servicio Gastrónomo

Dossier

Cata, cena y maridaje

Impuestos

Otras propuestas de debate

LA HISTORIA DEL VINO, LOS VINOS DE LA HISTORIA

Curso de 2 horas y cata de vinos "históricos",

Un viaje a lo largo del tiempo y del espacio descubriendo los vinos que acompañaron los grandes personajes y los grandes momentos de la historia.

A que sabía el vino preferido por los emperadores romanos?

Como se hacía el vino de la Última Cena? Es verdad que Napoleón era alcohólico?

COMER, BEBER...AMAR, AMARSE

Curso de dos horas y cata de "afrodisíacos".

Porqué gula y lujuria se encuentran indisolublemente maridados en la cumbre de los pecados carnales? Porqué por algunos representan el

Experiencias por la sensibilidad de los Sentidos

[www.ociovital.com](http://www.ociovital.com)

93 317 19 09 - [info@ociovital.com](mailto:info@ociovital.com)





objetivo de la vida y por otros solo son aburridas tareas fisiológicas? Existen los afrodisíacos?

Un viaje entre ciencia, psicología y cultura al descubrimiento de nuestras costumbres ero-gastronómicas.

Disponible en los idiomas Castellano y Catalán. Consulten suplementos en Francés, Inglés, Alemán, Italiano o Japonés





## Taller de Aromas

¡Educa tu nariz!

Taller lúdico para desarrollar una nariz fina, esencial para la cata de vinos.

Adivina, a ciegas (con los ojos vendados), una colección de aromas frescos asociados al vino. Aprende a relacionar los aromas con diferentes vinos.



### Nuestra Actividad Incluye:

- Guía Acompañante
- Actividad de 2h. 30'
- Degustación de 4 vinos (2 blancos, 2 tintos)
- Dossier informativo

Disponible en los idiomas Castellano y Catalán. Consulten suplementos en Francés, Inglés, Alemán, Italiano o Japonés

Experiencias por la sensibilidad de los Sentidos

[www.ociovital.com](http://www.ociovital.com)

93 317 19 09 - [info@ociovital.com](mailto:info@ociovital.com)





## Viaje desde el Cacao al Chocolate

El chocolate pese a no ser un alimento vinculado a la Mediterránea es un producto íntimamente ligado a nuestra cultura. Desde hace siglos existe entre nosotros, asociada a diferentes épocas las diferentes virtudes o defectos. Pero es en su expresión más pura, la de las variedades del cacao que son la semilla de lo que nosotros conocemos, donde encontramos toda su expresión sensorial única y característica. Los derivados de estos productos desvirtúan a veces el sabor original, pero también le aportan características que merece la pena conocer.

Esta cata propone un VIAJE DESDE EL CACAO HASTA EL CHOCOLATE. De hecho, más que una cata es una verdadera cena de chocolate que va desde el vermú hasta los postres, el café y el licor, todo para demostrar las infinitas combinaciones posibles con el chocolate. Además se acompaña con una esmerada selección de vinos apropiados para cada chocolate.



### Cata

- Pasta de Cacao
- Crema de Cacao
- Chocolates % diferentes cacaos
- Bombon Dulce- Bombón Café-Bombon Licor
- 3 Vinos Diferentes

### Cena

- Ensalada, Embutidos y Pan
- Snack de Chocolate + Bombón salado
- Tableta de Chocolate Blanco, Leche, Negro al cien por cien cacao diferente.
- Bombon Dulce- Bombón Café-Bombon Licor
- 5 Vinos Diferentes

Disponible en los idiomas Castellano y Catalán. Consulten suplementos en Francés, Inglés, Alemán, Italiano o Japonés





## Cata de Aceites y Clase de Cocina



El aceite, es el alimento Mediterráneo por excelencia y el que más ha evolucionado en las técnicas de obtención en estas últimas décadas. Asociado a la salud y difundidas sus virtudes a los cuatro vientos, de condimento y esencial en muchas creaciones gastronómicas, desde la simple ensalada a la

sofisticación del helado.

Aprender a conocer las diferentes variedades que hay, desde la oliva al aceite, pasando por el aroma, además de sus usos culinarios. No nos quedamos tan solo con la información nutricional o técnica, ni con la gastronómica, sino que proponemos recetas y usos para una APROXIMACIÓN AL MUNDO DE LOS ACEITES. Se elaboran 9 platos con 9 aceites de diferentes Denominaciones de Origen del Estado Español incluyendo un aceite internacional, con panes seleccionados y los maridajes mas adecuados.

### El actividad incluye

- 9 Aceites que se utilizan para cocinar
- 9 Platos, elaboración de 9 platos por parte del público asistente, guiados por un cocinero y degustación de los mismos
- 9 Panes
- 2 Vinos
- Cata, cena y maridaje

Disponible en los idiomas Castellano y Catalán. Consulten suplementos en Francés, Inglés, Alemán, Italiano o Japonés





## CRUDO!

### Clase de Cocina



Nuestro Cocinero: Alberto Sanchez Fernandez, nos guiará sobre alguna de las tecnicas culinarias mas innovadoras: LA COCINA EN FRIO.

Pequeñas actividades y demostraciones realizables en espacios sin fogones. Se trata de ofrecer la posibilidad de aprender técnicas e ideas para cocinar platos divertidos sin utilizar horno ni fogones.

#### 1. LOS ALIMENTOS

- La carne: tartar, carpaccio, bourguignon.
- El pescado: sushi y sashimi a la española, tartar, carpaccio, ensaladas de pescados marinados.
- Las cremas en frío: gazpacho, mayonesa y lactonesa, ajo blanco.
- La fruta y los postres: macedonias, carpaccios, tiramisú, postres a la cuchara.

#### 2. LAS NUEVAS TÉCNICAS EN FRÍO

Las técnicas mas modernas de la cocina contemporánea pueden parecer difíciles o lejanas de nuestra manera de cocinar y comer, pero en realidad es suficiente conocerlas y ponerlas en practica para entender su utilidad y bondad a la hora de sacar el máximo provecho a los alimentos y a las texturas.

- La maravillosa textura de las espumas: el sifón
- Mezclar sabores: el vacío y la osmotización
- Crear nubes de aromas: los aires
- Los platos con sorpresa: el caviar de melón y la esferificación
- Espesar sin cambiar los aromas: la gelificación en frío
- Cocer con el frío: el nitrógeno líquido





## INGREDIENTES

### LAS 5P' PARA EL OCIO VITAL

- Profesionalidad

En Ocio Vital, sólo trabajamos personas con una amplia experiencia en el mundo del turismo, de la gastronomía y del vino. No buscamos quedarnos sólo en los detalles. Perseguimos la excelencia tanto para nosotros como para nuestros clientes

- Personalidad

Analizamos las necesidades de todos nuestros clientes con el objeto de poder ajustar todos y cada uno de sus proyectos de ocio, a sus gustos y necesidades. Ofrecemos experiencias y para alcanzarlas, las personas son la clave para imprimir carácter a nuestros productos

- Privacidad

Entendemos que nuestros clientes necesitan vivir sus momentos de ocio en los ambientes más adecuados, por ese motivo buscamos lugares, espacios y las atenciones que permitan sentirse extremadamente cómodos a nuestros invitados.

- Producto

En Ocio Vital entendemos cada petición como un nuevo proyecto:

- Análisis de Requerimientos
- Búsqueda de los Mejores Recursos
- Ejecución
- Seguimiento

- Actividad

¿La felicidad tiene precio? Seguro que no. En Ocio Vital siempre buscamos la mejor relación calidad precio, por eso tenemos un gran número de colaboradores, convenientemente seleccionados que nos permiten conseguir el mejor maridaje entre producto, necesidad del cliente y el actividad óptimo.

