



EVENTOS GASTRONÓMICOS EN COCINO DIVINO

Cooking party "Yo me lo guiso, yo me lo como"



Cooking party "Yo me lo guiso, yo me lo como"

Una 'Cooking Party' es una experiencia gastronómica original y única para disfrutar en grupo.

¿Cómo es?

- Consiste en la realización de un **curso o taller de cocina** en el que, a la vez, el grupo participante **degustará todo lo que vaya elaborando** en el curso.
- El espacio gastronómico Cocino Divino será un **espacio en exclusiva para el grupo** que contrate la actividad durante el día y el horario acordados, no habrá ningún otro grupo al mismo tiempo en Cocino Divino realizando otras actividades.
- Están diseñados para grupos de **entre 8 y 14 personas** y su duración aproximada es de unas **tres horas**.
- El **horario aproximado** establecido es, en horario de comidas, de 13:30 h a 16:30 h y, en horario de cenas, de 19:30h a 22:30h, horarios que se ajustarán de forma definitiva con cada cliente, que deberá **comprometerse a respetarlos** tanto en su hora de **inicio** como en su hora de **finalización**.
- Es **necesario reservar** un día y un tramo horario para la realización de estas actividades.
- Es **necesario elegir una temática** para el curso. Disponemos de una serie de temáticas para la realización de estos cursos + comida, desde temáticas más sencillas hasta otras temáticas más elaboradas, de cocina internacional o temáticas en las que se mezclan diferentes iniciativas gastronómicas. El precio de las temáticas en 2025 arranca en los 42,90 € por persona. Existe la posibilidad de mezclar elaboraciones de diferentes menús, sólo tenéis que decirnos lo que queréis y os reelaboramos el presupuesto por persona. También podéis sugerir otras elaboraciones, lo preparamos y presupuestamos.
- **Podemos diseñar una temática** en exclusiva para vosotros en función de vuestros intereses. Ponte en contacto con nosotros, la elaboraremos y presupuestaremos.
- Todas las temáticas de estos cursos incluyen agua, pan e IVA. Bebida y bodega aparte.
- Se puede traer vino propio si se desea. (En este caso se cobrarán 10 € por gestión de retirada de envases para reciclaje)
- No está permitido fumar en Cocino Divino ni excederse en los niveles de ruido.
- Es importante informar sobre alergias en el grupo con antelación a la celebración.



EVENTOS GASTRONÓMICOS EN COCINO DIVINO

Cooking party "Yo me lo guiso, yo me lo como"



TEMÁTICAS PARA LOS MENÚS DEL CURSO

➤ 1.- Menú Baos y Gyozas (42,90 €/persona)

Abordaremos las diferentes formas de preparar gyozas (empanadillas japonesas) con diferentes rellenos, al igual que los baos, deliciosos bocados tiernos de los que abordaremos también un par de elaboraciones muy sabrosas.

➤ 2.- Menú Street food asiático (42,90 €/persona)

Street food asiática es un recorrido por diferentes países asiáticos y sus gastronomías. Visitaremos Tailandia, Vietnam, China y Japón para preparar distintos platos emblemáticos y succulentos.

➤ 3.- Menú Vermuteo (42,90 €/persona)

En Vermuteo aprenderemos a realizar diferentes elaboraciones chulas, muy resultonas y de sabor sorprendente para sorprender a nuestros invitados en cualquier fiesta. Te daremos ideas de cómo transformar ingredientes para resultados sorprendentes

➤ 4.- Menú Mediterráneo: Salmorejo top y arroz del chef (42,90 €/persona)

En este curso de cocina mediterránea abordaremos como entrante un salmorejo con sus guarniciones para aprender una receta que nos llamará la atención por su sabor. Como elaboración principal aprenderemos la técnica de los arroces secos, para realizar arroz del señoret.

➤ 5.- Menú Mediterráneo: Ajoblanco y arroces negros (42,90 €/persona)

En este curso de cocina mediterránea abordaremos como entrante una de las grandes sopas frías de la cocina española, un ajoblanco, con sus guarniciones. Como elaboración principal, aprenderemos la técnica de los arroces secos, para realizar arroces negros.

➤ 6.- Menú Mediterráneo chispeante fideuá: ensalada de tallarines de calabacín + langostinos thays chispeantes + fideuá de pescado y marisco (44,90 €/persona)

En este curso de cocina mediterránea abordaremos como entrantes una Ensalada de tallarines de calabacín con cremoso de falsa carbonara, pesto, yema curada y crujiente de parmesano + langostinos Thays en marinado chispeante con salsa rosa xo asiática + como elaboración principal elaboraremos fideuá de pescado y marisco para conocer bien su técnica.



EVENTOS GASTRONÓMICOS EN COCINO DIVINO

Cooking party "Yo me lo guiso, yo me lo como"



➤ **7.- Menú Mediterráneo chispeante arroz: ensalada de tallarines de calabacín + langostinos thays chispeantes + Arroz señoret. (44,90 €/persona)**

En este curso de cocina mediterránea abordaremos como entrantes una Ensalada de tallarines de calabacín con cremoso de falsa carbonara, pesto, yema curada y crujiente de parmesano + langostinos Thays en marinado chispeante con salsa rosa xo asiática + como elaboración principal, aprenderemos la técnica de los arroces secos y realizaremos arroz del señoret.

➤ **8.- Saponi d'italia: risottos y ñoquis (42,90 €/persona)**

Auténtico sabor italiano en una cocina que va más allá de la pasta. En este curso lo comprobarás porque pondremos a tu alcance las bases y trucos para elaborar alguno de sus platos más fascinantes y emblemáticos de la cocina italiana. Nos adentraremos en el mundo de los cremosos y siempre sabrosos risottos y en el de los ñoquis y sus salsas italianas.

➤ **9.- Cocina de la India (42,90 €/persona)**

En este curso aprenderás algunas de sus elaboraciones más emblemáticas y esenciales de la cocina de la India, una cocina que se fundamenta en el uso de alimentos frescos y vegetales y de las especias para condimentar y ensalzar los sabores. Una cocina definida por mil y un platos sin igual como currys, butter chicken, pakoras, samosas, gulad jamud...

➤ **10.- Gyozas: pequeñas delicias japonesas (42,90 €/persona)**

La esencia de Japón encerrada en un bocado. Japón atesora una cocina muy variada, delicada, saludable y de producto fresco. En este curso nos centraremos en sus emblemáticas gyozas, delicadas empanadillas sabrosísimas y de sabores inolvidables. Aprenderás a realizarlas en sus diferentes técnicas, rellenos, salsas y distintas variaciones.

➤ **11.- Cocina griega (43,90 €/persona)**

Gastronomía mediterránea refrescante con ingredientes frescos, naturales y sencillos en platos extraordinarios, equilibrados y sanos. Aceite de oliva, quesos, vegetales y hierbas frescas componen una paleta gastronómica que mira al mediterráneo. Dolmades, salsiki, spanakopita, bullurdis o musakas, entre otros, componen un recetario delicioso...En este curso abordaremos alguno de los platos más emblemáticos de la cocina griega.



EVENTOS GASTRONÓMICOS EN COCINO DIVINO

Cooking party "Yo me lo guiso, yo me lo como"



➤ 12.- Cocina peruana (45,90 €/persona)

Sana, fresca, deliciosa y con mil sensaciones en el paladar, así es la cocina peruana. Ceviches, tiraditos, leches de tigre, causa limeña, tartares...mil platos diferentes para una cocina fascinante y sorprendente. En este curso tendrás la oportunidad de recorrer los muchos sabores de la cocina peruana elaborando alguno de sus platos más emblemáticos.

➤ 13.- Cocina Nikkei: fusión entre Perú y Japón (45,90 €/persona)

Cocina fusión entre la peruana y la japonesa, fruto de la inmigración a Perú en el siglo XIX de población japonesa. La creatividad de los japoneses para sustituir los ingredientes japoneses que no encontraban en Perú dio lugar a un estilo culinario con reconocimiento mundial. Conoceremos la esencia de esta cocina y elaboraremos algunos de sus platos más representativos.

➤ 14.- Cocina norteamericana (47,90 €/persona)

En el curso se realizará un menú en el que recorreremos la cocina de los Estados Unidos a través de algunos de sus platos más emblemáticos. Desde guarniciones como la ensalada de col americana o los aros de cebolla, a salsas como la barbacoa o gambas al estilo Cajún, para adentrarnos también en el fascinante mundo de las babyback ribs asadas o rematar con un brownie de chocolate.

➤ 15.- Love bogavante (54.90 €/persona)

En este curso el protagonista indiscutible es el bogavante y algunas de sus elaboraciones más gourmet. Abordaremos el uso del bogavante en la cocina, la forma de utilizarlo, sus cocciones y preparaciones, en un curso en el que elaborareis una deliciosa ensaladilla rusa de bogavante de primer plato para rematar con un arroz meloso de bogavante.

➤ 16.- De viaje por el mundo (47,90 €/persona)

Un curso en el que nos ponemos de viaje para elaborar diferentes platos emblemáticos de diferentes lugares del mundo. En nuestro viaje culinario partiremos desde Valladolid y...

- visitaremos **Perú**, donde nos adentraremos en el refrescante mundo del ceviche de corvina con leche de tigre,
- haremos una parada en **Tailandia** para elaborar sus emblemáticos langostinos thay chispeantes con salsa rosa XO asiática,
- viajaremos a **Estados Unidos** para chuparnos los dedos con sus brioches de babyback ribs en aliño de salsa barbacoa casera y cebolla encurtida,
- puede faltar tampoco una parada en la **cocina mediterránea** más moderna, contemporánea y gourmet para elaborar una Ensalada de tallarines de calabacín con cremoso de falsa carbonara, pesto, yema curada y crujiente de parmesano.