

PROPUESTA DE ACTIVIDADES



Le **MERIDIEN RA**
BEACH HOTEL & SPA

TALLER DE PAELLA

CONCEPTO

Ofreceremos a nuestros participantes la oportunidad de cocinar su propia paella, guiados por nuestros chefs y de una manera dinámica e interactiva. La actividad finalizará con un concurso y nuestro chef decidirá cuales han sido las tres mejores, las cuales serán premiadas.

DINAMICA

Dividiremos a los participantes en grupos y les asignaremos una estación a cada uno. En todo momento tendrán la ayuda y supervisión de un chef, que les habrá explicado los pasos previamente. Finalmente, se decidirán las tres paellas ganadoras que serán galardonadas.

Incluye servicio de 4 tapas y bufet de postres a elección del chef.

Conviértase en un experto por 50€
+ 10% IVA por persona - No incluye bebida



Duración: 1 hora y 30 minutos aprox



TALLER DE TAPAS

En esta actividad interactiva aprenderemos cómo cocinar y presentar tres tapas españolas tradicionales siguiendo las indicaciones de nuestros expertos.

Primera parte. Nuestro chef demostrará como preparar tres tapas distintas: una fría, una caliente y un postre.

Segunda parte. Los asistentes van a estar divididos en tres grupos de un máximo de 10 miembros. Habrá tres estaciones con un chef en cada una. Los participantes deberán preparar las tapas previamente hechas por el chef con su supervisión y ayuda.

Elija tres tapas:

Tapas frías

Tortilla de patatas
Ensaladilla rusa con ventresca de atún
Salmorejo y Ajo blanco
"Xató"

Principales

Nuestras patatas bravas con "all i oli"
y salsa romesco
Gambas al ajillo
Patata rota con huevo, champiñones y trufa
Buñuelos de bacalao con aderezo de miel

Postre

Crema catalana
Arroz con leche
Brownie de algarroba
Tarta de Santiago

Esta actividad tiene una duración aproximada de 45 minutos. 60 personas máximo por sesión..

**Conviértase en un experto por 48€
+ 10% IVA per persona**

TALLER DE GAZPACHO

Nuestro equipo de profesionales enseñará de una manera interesante como hacer distintos tipos de gazpacho (tradicional, fresa al perfume de naranja y mango/coco). Esta actividad dividida por grupos terminará con una divertida competición.

ESTRUCTURA

- Primero: Nuestro chef explicará y demostrará como preparar los distintos gazpachos.
- Segundo: Los participantes recibirán los ingredientes y las instrucciones necesarias para replicar los gazpachos. Tendrán la oportunidad de darles su esencia a los gazpachos añadiendo o quitando un máximo de dos ingredientes.

DINAMICA

Dependiendo del tamaño del grupo, los asistentes estarán divididos por grupos de máximo 10 personas para la segunda parte de esta actividad. Para terminar, los participantes tendrán la oportunidad de probar los demás gazpachos y votar por el mejor.

Conviértase en un experto por 28€
+ 10% IVA por persona



Esta actividad dura aproximadamente 30 minutos.

JAMON SERRANO MASTER CLASS

Aprenda los distintos tipos de Jamón Serrano y conviértase en un cortador experto.

Bajo la supervisión de un profesional, no tan solo probarán una selección de los mejores Jamones Ibéricos, también descubrirán los secretos de un buen cortador de jamón.

Los participantes serán divididos en grupos de 6 y tendrán un jamón por grupo.

Esta actividad durará aproximadamente 45 minutos.

Conviértase en un cortador de jamón experto por 230€
+ 10% IVA por sesión- Los jamones no están incluidos

PRECIOS JAMÓN IBÉRICO

- Ibérico de bellota Reserva 850€
- 50% de Bellota 615€
- Cebo Normal 280€
- Cebo 50% de campo 390€

10% IVA no incluido



Recomendamos combinar esta actividad con la cata de pan, sal y aceite que le mostramos en la siguiente página.

CATA DE PAN, ACEITE Y SAL



Recomendamos combinar esta actividad con la Master Class de jamón serrano (detallada en la página anterior).

En esta actividad guiada por expertos, primero descubrirán todo sobre los diferentes tipos de pan, sal y aceite, y después, aprenderán cómo preparar el plato tradicional catalán "Pà amb tomàquet".

Pan: Los asistentes tendrán la oportunidad de probar los sabores de los diferentes tipos de pan procedentes de la *Fleca Parés* (Villafranca), una panadería tradicional con más de 100 años de experiencia, que hace masas madres y harinas de primer nivel.

3 tipos de pan: *Espelta, Negro and Normando*

Aceite: Los participantes probarán los diferentes tipos de aceite mientras se les explica de dónde provienen las variedades de aceitunas y cómo las pueden diferenciar en su paladar.

3 tipos de aceites: *Almenya, Arboçana and Torclum*

Sal: Nuestros chefs explicarán las características y orígenes de las diferentes sales y los asistentes probarán 3 tipos de sal: sal *Rosa del Himalaya, sal del Delta del Ebro y sal Roja de Hawai*

Conviértase en un experto por 15€
+ 10% IVA por persona

CHOCOLATERO

Este taller es impartido por el pastelero de Le Méridien Ra, el cual ha trabajado con los mejores cocineros del mundo, entre ellos algunos ganadores de estrella Michelin.

Una actividad divertida para trabajar juntos y descubrir diferentes formas de templar chocolate. Nuestro pastelero introducirá a los participantes en el mundo del chocolate para después darles la oportunidad de elaborar piruletas, rocas y pastelitos de chocolate.

LOS ASISTENTES CREARÁN:

- 3 tipos de piruletas: chocolate con leche, chocolate negro y chocolate blanco – todas con diferentes formas, decoraciones y aderezos.
- 3 tipos de rocas: chocolate con leche, chocolate negro y chocolate blanco – todas con diferentes frutos secos y aderezos.

Por favor, tenga en cuenta que esta actividad no se puede realizar al aire libre.

Conviértase en un experto del chocolate por 53€
+10% IVA por persona



Esta actividad puede durar 45 minutos aprox.

TALLER DE SANGRIA

Los participantes recibirán instrucciones para preparar un cóctel de sangría tradicional. Esta actividad se puede adaptar para grupos y cuenta con una divertida competición al final.

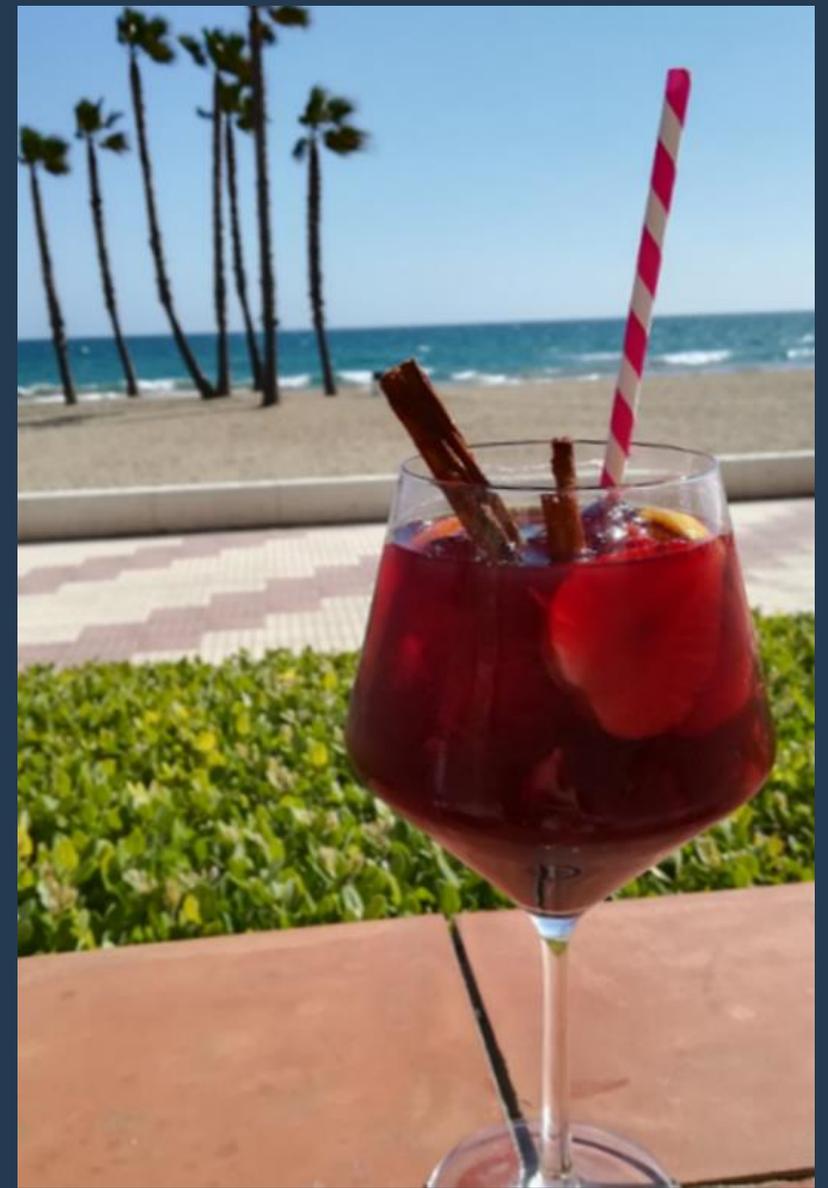
ESTRUCTURA:

Primero: Nuestro camarero experto mostrará cómo hacer una sangría de forma tradicional.

Segundo: Los participantes recibirán las instrucciones y los ingredientes necesarios para preparar la sangría. Además, tendrán la oportunidad de darle su propio toque a la sangría, agregando y/o eliminando un máximo de dos ingredientes.

Los asistentes se dividirán en grupos de un máximo de 10 personas para la segunda parte de esta actividad. Al final, los participantes probarán las sangrías de sus compañeros y tendrán la oportunidad de votar por la mejor.

Conviértaste en un experto de la Sangría por 25€
+ 10% IVA por persona



Esta actividad puede durar 30 minutos aprox.



TALLER DE CÓCTELES

Clase magistral de cócteles dirigida por un maestro barista.

Durante la primera parte de esta actividad, todos los participantes aprenderán a preparar dos cócteles. La segunda parte será una competición, en la cual cada equipo creará su propio cóctel y el equipo con la mejor creación ganará.

ACTIVIDAD

Los participantes se dividirán en grupos de 4-6 personas.

ELIJA DOS CÓCTELES

- Mojito
- Daiquiri
- Cosmopolitan
- Amaretto Sour
- Whiskey Sour
- Gin Fizz
- Bloody Mary

Primer Parte

El maestro barista mostrará todas los utensilios e ingredientes que se utilizarán. Después, enseñará cómo hacer cada uno de los cócteles y cada grupo tendrá la oportunidad de intentar prepararlos.

Segunda Parte – La Competición

En esta segunda parte, cada grupo recibirá una serie de ingredientes y, con la ayuda de nuestro barista, tendrán 12 minutos para crear un nuevo cóctel. Después, tendrán que elegir un nombre para su creación así como un portavoz para representar a su grupo y explicar su cóctel al resto. Al final, los participantes tendrán la oportunidad de probar todos los cócteles y puntuarlos. El equipo con la puntuación más alta ganará.

Esta actividad incluye una copa de cava de bienvenida. Añada 3 canapés fríos por 8€ + 10% IVA por persona

**Conviértase en barman por un día por 32€
+ 10€ IVA por persona - 150€ Maestro barman**

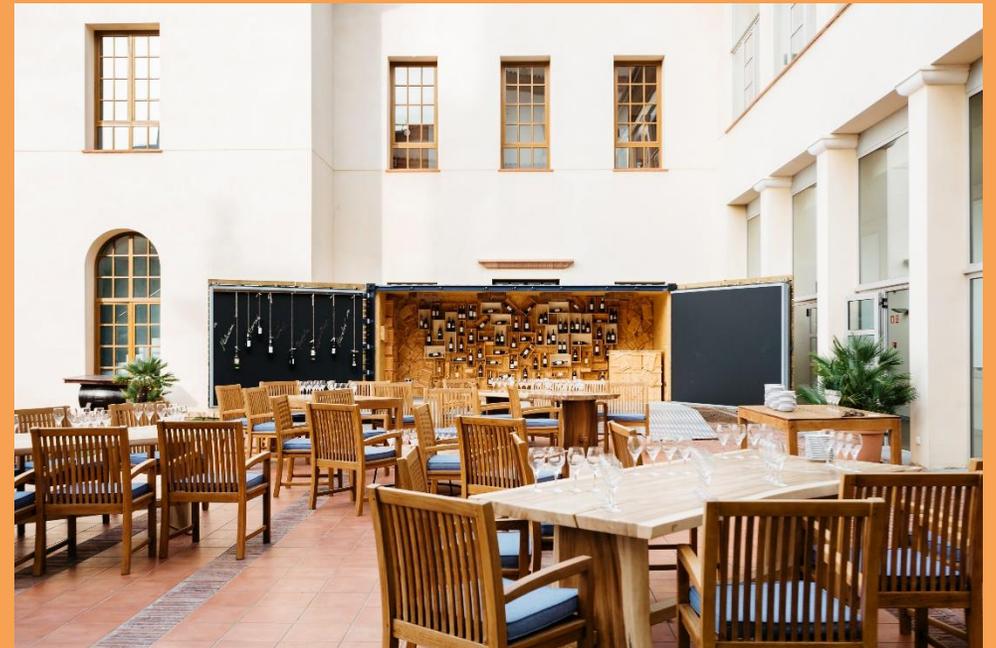
MARIDAJE DE VINOS

Judith Llop es una enóloga reconocida en las regiones del Priorat y Montsant. Ha producido algunos de los vinos más sofisticados de la región.

Los asistentes aprenderán cómo crear un maridaje de vino del Priorat con las variedades autóctonas de la región (Garnacha, Tinta y Cariñena). Estas dos variedades de uva son los pilares de casi todos los tintos del Priorat.

Combinando tradiciones con nuevas tecnologías, los enólogos del Priorat se encuentran situados en una de las zonas vinícolas más exclusivas del mundo. En esta actividad, descubrirán por qué.

Experiencia de maridaje de vinos del Priorat: 250€
+ 21% IVA por sesión



CATA DE VINOS

Con más de ocho regiones vinícolas y una larga tradición en la elaboración de vino, la cual se remonta en la historia hasta los fenicios, Cataluña rebosa de vinos conocidos internacionalmente. Ya sean los potentes tintos del Priorat o los elegantes cavas espumosos de Penedés, esta región ha experimentado una transformación en los últimos años, convenciendo a los expertos en vino de todo el mundo de su prestigiosa reputación.

Permítanos llevarle por un recorrido para descubrir los secretos de esta tierra, así como para probar algunos de los vinos más representativos de la zona como un residente más. Explicaremos brevemente las características principales de la zona y las diferentes variedades de uva, para luego pasar a la cata de vinos.



ELIJA SU PAQUETE

Si lo desea, mejore su paquete y disfrute de la experiencia con maridaje de chocolate o queso

- Paquete de vinos catalanes 28 € + 10% IVA por persona
- Paquete vinos catalanes + Maridaje de chocolate 52 € + 10% IVA por persona
- Paquete de vinos catalanes + Maridaje de quesos 52 € + 10% IVA por persona

NITRO POP: PALOMITAS CONGELADAS CON NITRÓGENO

Hemos transformado los sabores y texturas tradicionales de las palomitas de maíz en una nueva experiencia que utiliza nitrógeno líquido para obtener un resultado sorprendente. Al calentar los ingredientes y después congelarlos con nitrógeno líquido, creamos palomitas ultra congeladas y ahumadas, disponibles en diferentes sabores.

Los asistentes se dividirán en grupos de 10 personas y, con la ayuda de nuestros chefs, crearán 6 tipos de palomitas:

SALADAS

- Aceite de oliva
- Tomate
- Pesto

DULCES

- Chocolate
- Coco
- Maracuyá



Esta actividad puede durar 30 minutos aprox.

Saboree estas innovadoras palomitas por 50€
+ 10% IVA por persona.



¡GRACIAS!

Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa
Av. Sanatori 1 - Platja de Sant Salvador
43880 El Vendrell - Spain
Tel.: 977 69 42 00
www.lameridienra.com