

Cooking *Party*

Chef

Francisco José
Rabazo Sánchez

Calle Aragón, 29. Local 2. Huelva

629 67 48 47



@espacioescondite

info@espacioescondite.es

www.espacioescondite.es

Chef

Francisco José
Rabazo Sánchez

El chef, que se formó en la Escuela de Hostelería de Islantilla, ha pasado por algunos de los mejores restaurantes del mundo, como Restaurante Akelarre, El Celler de Can Roca, DiverXo y Sergi Arola, entre otros.

También ha compartido sus conocimientos como docente y emprendido proyectos de éxito como Ephemeral Cook, en Madrid.

Ahora, Fran abre las puertas de **Espacio Escondite Gastronómico** en Huelva. ¡Te esperamos!

@espacioescondite

www.espacioescondite.es





¿CÓMO FUNCIONA?

Empezaremos recibiendo a los invitados con un **snack de bienvenida**.

Tras abrir boca con el snack, los invitados pasarán a la cocina para la elaboración de las recetas.

En la cocina estará todo preparado: delantales, materia prima, utensilios y nuestro chef.

Los **platos para cocinar** serán un abreboca o tapa y un entrante del menú aprendiendo a emplatarlo de manera profesional.

La tapa la degustarán en cocina y el entrante, una vez finalizado lo llevarán a la mesa para comerlo sentado.

Para completar el **menú de comida o cena** serviremos el pescado, la carne y el postre que hayan elegido previamente.

Capacidad máxima es de 15 personas.

Snack

de bienvenida

Elegir 1 para todos como snack de bienvenida

- Crujiente de maíz, carne deshilachada, guacamole y mahonesa de kimchi.
- Gyoza de secreto ibérico y curry rojo.
- Mini vaso de ensaladilla con tartar de atún.
- Mini rollito vietnamita de verduras con salsa satay



Abrebocas

O Tapas

Elegir 1 para elaborar en el curso de cocina y comer en nuestra cocina.

- Mini hamburguesa con corazón de foie y crema de boletos.
- Causa limeña de langostinos y aguacate.
- Ceviche de corvina al ají amarillo.
- Sam Tailandés con salsa sweet chili.



Entrantes

Elegir 1 para elaborar en el curso de cocina y comer en mesa:

- Falso risotto de verduras y marisco.
- Tartar de salmón en salsa ponzu de piña.
- Albóndigas de pollo en pepitoria.

Pescado

Elegir 1 para todos:

- Merluza en dos cocciones, risotto de apio e hinojo y reducción de vino.
- Corvina a la plancha, salsa de tinta, concasse de tomate y aire de lima.
- Pulpo marinado en ponzu, acompañado de crema de guisantes con menta y lima



Carne

Elegir 1 para todos:

- Carrilleras de cerdo guisada con parmentier de patatas y su reducción.
- Solomillo de cerdo, puré de boniato, cacahuete tostado y mahonesa de hierbas.

Postre

Elegir 1 para todos:

- Espuma de cheesecake, bizcocho de cacao, dulce de leche y crujiente de canela.
- Nuestro tiramisú.





Condiciones

Para grupos entre 10 y 15 personas.

Cooking Party incluye:

- Escondite en exclusiva.
- Snack de bienvenida, mini curso de 2 recetas y menú de pescado, carne y postre.
- Bebidas durante todo el almuerzo o cena.

Precio y Políticas de pago:

Precio por persona: **65€**

Al no ser un restaurante, el menú se fija de antemano. **En caso de aceptar esta propuesta, se abonará el 50% del importe en concepto de reserva y el otro 50% el día del evento.**

Mínimo de 10 comensales para eventos de martes a jueves (inclusive). Para fines de semana, se requiere un mínimo de 14 plazas abonadas.

Número de cuenta:

ES04 0182 3100 81 0201771280 (BBVA)

Puntualidad

En **Escondite Espacio Gastronómico** cada actividad empieza mucho antes de encender los fogones: cuidamos el espacio, los ingredientes, los tiempos y cada detalle para que vivas una experiencia completa y compartida. Por eso **te pedimos que llegues al menos 15 minutos antes**, ya que aparcar por la zona puede llevar más tiempo del previsto. La puntualidad nos ayuda a mantener el ritmo del grupo y a conservar la magia del encuentro, respetando el trabajo de quienes cocinan y el tiempo de todas las personas que participan.

Gracias por hacerlo posible.





@espacioescondite
info@espacioescondite.es
www.espacioescondite.es
629 67 48 47

Calle Aragón, 29. Local 2. Huelva