



Actividad **Masterchef**

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?

Recibimos a los invitados con un snack y una bebida de bienvenida para ir abriendo boca y empezar con buen sabor.

Después, nuestro chef se presenta y explica en qué consiste la experiencia: **cómo se formarán los equipos, qué tendrán que hacer y cómo se desarrollará el reto.** Todo se cuenta de forma clara y cercana, para que el grupo entre en dinámica y se prepare para disfrutar.

No hace falta ser un experto en cocina, solo venir con ganas de pasarlo bien, trabajar en equipo, ¡y vivir un plan diferente y muy sabroso! vivir un plan diferente y muy sabroso!

Master Chef

Dividimos al grupo en equipos aleatoriamente y les pediremos que se dirijan a nuestras cocinas, donde estarán preparadas las zonas de trabajo.

Encontrarán todo lo necesario para cocinar un plato de manera profesional con la única ayuda de una receta.

Cada equipo ha de nombrar un capitán que podrá acercarse a nuestro mercado con ingredientes extras que pueden añadir a la receta proporcionada con el propósito de hacer destacar su plato.

Podrás elegir entre estos tres platos:

- Falso risotto de frutos del mar (Puntalette).
- Albóndigas de pollo en pepitoria.
- Cebiche de salmón con leche de tigre de rocoto y piña.

Tras 40 minutos de cocinado, nuestro chef valorará la creatividad, trabajo en equipo, participación, comunicación, ejecución, limpieza y presentación y decidirá un ganador.

Ninguno de estos platos forma parte del menú de nuestros invitados.

Tras la actividad serviremos comida/cena elaborada por nuestro chef.



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.



Entrantes

Elegir 1 para todos como entrante.

- Bao de pollo al curry amarillo, nueces y cebolla frita.
- Canelones de guiso de ternera, jugo de carne y bechamel de queso parmesano.
- Risotto cremoso de shitakes y champiñones cin virutas de bacon.

Pescado

Elegir 1 para todos como pescado.

- 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 lina.



Carne

Elegir 1 para todos como carne.

- Carrillera de cerdo guisada con parmentier de patatas y su reducción.
- Solomillo de cerdo, puré de boniato, cacahuets tostados, fondo oscuro y mahonesa de hierbas.

Postre

Elegir 1 para todos como postre.

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





Condiciones

Para grupos entre 10 y 22 personas.

Actividad Master Chef incluye:

- Escondite en exclusiva.
- Snack de bienvenida, actividad Master Chef y menú de entrante, pescado, carne y postre.
- Bebidas durante todo el almuerzo o cena.

Precio y Políticas de pago:

Precio por persona: **70€**

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