

Taller de Cata

Realizamos un taller en las que probamos productos gastronómicos, explicando sus particularidades, su cultura, sus curiosidades.

Estos ingredientes gastronómicos se probarán siempre en una cata comparativa para poder percibir todos sus características organolépticas. En los mismos el cliente estará siempre sentado. También es posible realizar maridajes.

Talleres de ejemplo:

- Jamón
- Queso
- Mariscos
- Vino
- Gin tonic



Fernando Canales percibiendo el aroma de la trufa negra en una cata

ShowCooking

Realizamos una demostración de cocina delante del cliente. Puede durar entre 10 minutos y 2 horas. Tratamos de elaborar algo que desconozca el cliente, utilizando utensilios, materiales e ingredientes que les sorprendan.

Shows de ejemplo:

- Cocina tradicional
- Cocina vasca
- Las tres salsas vascas
- Cocina de autor
- Pintxos
- Cocina molecular
- Repostería



Fernando Canales y Paul Ibarra durante una demostración showcooking

Aula Interactiva de Cocina

Clase de cocina al modo tradicional, en la que el cliente participa cocinando en una mesa de trabajo acompañado de unos chefs asistentes y el resto de asistentes. Se utilizan todo tipo de herramientas de cocina como cuchillos, ralladores, hornos prototipo de alta temperatura, sifones, microondas, sopletes y demás.

Cocinaremos tanto con ingredientes clásicos como hongos, cigalas, percebes y otros más vanguardistas como liofilizados, hiervas exóticas, gelatinas imposibles, nitrógeno líquido y más innovaciones a medida que se vayan conociendo.

Es el **curso mas completo** y que mas recursos requiere, por tanto el que mas dinero cuesta. Paradójicamente es la oferta mas demandada, es una experiencia imposible de olvidar.

Recetas del aula de cocina de ejemplo:

- Carpaccio de cigalas cocinado al momento con maza de obrero
- Percebe express
- Bizcocho al microondas
- Bacalao al pilpil con montador de cócteles



Fernando Canales cocinando con un invitado unas anchoas con decapador

Un día con el chef

Visitamos con los clientes los lugares gastronómicos más emblemáticos de Bilbao como el Mercado de la Rivera, las bacaladerías más clásicas, fruterías de lujo, tiendas gourmet, etc. Seleccionaremos y compraremos los productos deseados. Tras la compra nos dirigiremos al Txoko Nekasu a cocinar con los clientes los productos para después degustarlos.

Toda la calidad de los chef de Etxanobe de forma personalizada a las necesidades de cada cliente.



Foto 1: Fernando Canales realizando la compra en un comercio de Bilbao

Foto 2: Txoko Nekasu, en el barrio de Deusto, cerca de la Universidad de Deusto

