

# KUBO

EVENTOS PRIVADOS

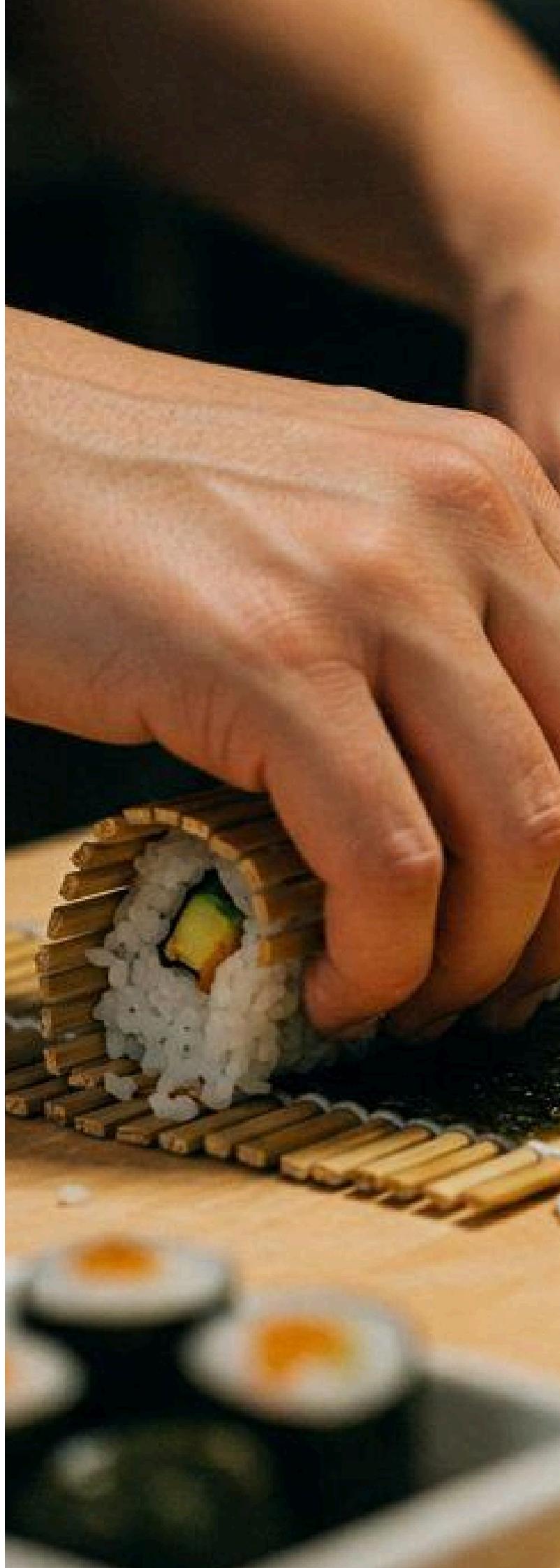
GOYA, 6  
ZARAGOZA

# Immersive cuisine

En KUBO viajarás a través de la gastronomía (y el paladar) a tu destino favorito.

En los talleres inmersivos **tú mismo cocinarás** bajo la guía de un chef.

Nuestros talleres están pensados para que **participes y cocines** lo máximo posible en la elaboración de tus platos.



# ESPACIO



## AVENIDA FRANCISCO DE GOYA, 6

Un espacio muy luminoso, despejado y con un diseño cálido y acogedor.

Cocina diseñada y fabricada en Zaragoza (Coem cocinas), equipada con electrodomésticos Franke, marca suiza con más de un siglo de historia. Electrodomésticos integrados e innovadores que podréis usar durante el taller.



## PASO 1 ESCOGE EL TIPO DE TALLER

Elige entre un taller inmersivo o un taller dinamizado (Desafío MasterChef)

## PASO 2 ELIGE EL DESTINO GASTRONÓMICO

¿QUÉ QUIERES COCINAR?

Tú decides a qué ciudad quieres viajar y cocinar sus platos tradicionales: Tokio, Roma, Valencia, Taipéi...

## PASO 3 FIJA FECHA Y HORA

Solo tienes que decirnos qué día y en qué horario quieres realizar el evento.



## ¿QUÉ TIPOS DE TALLERES PUEDES ELEGIR?



### Taller inmersivo - Destino

⌚ DURACIÓN: 2,5H

✖️ PARTICIPATIVO

Taller donde cocinaréis vosotros mismos los platos típicos de una ciudad bajo la guía del chef.

- ✓ Elaboración de los platos con la guía del chef
- ✓ Degustación de todo lo elaborado
- ✓ Bebida ilimitada (vino, cerveza, refrescos y cafés)



### Desafío MasterChef

⌚ DURACIÓN: 2,5H

✖️ DINAMIZADO

Taller de cocina a modo competición por equipos.

- ✓ El grupo se divide en equipos (dos o tres)
- ✓ Seguiréis los pasos del chef mientras se generan dinámicas (cambio de capitanes, robo de jugadores...)
- ✓ El chef probará los platos y decidirá un equipo ganador
- ✓ Los jugadores degustarán los platos elaborados
- ✓ Bebida ilimitada (vino, cerveza, refrescos y cafés)

Si quieres conocer más estilos de talleres, echa un vistazo a las [propuestas](#).



## DESTINOS - TALLER DE COCINA 2,5H



### TOP MASTERCHEF

#### ROMA - La vera carbonara

Taller de pasta fresca italiana.

Crearás la pasta fresca desde cero tú mismo.

- ✓ Creación de la pasta fresca
- ✓ Auténtica receta carbonara con guanciale
- ✓ Tiramisù italiano
- ✓ Aperol Spritz



### TOP MASTERCHEF

#### MÉXICO D.F. - Tacos y margaritas

Taller de cocina mexicana.

Realizarás 3 elaboraciones:

- ✓ Tacos mexicanos (creando la propia tortita)
- ✓ Salsas mexicanas: salsa roja, pico de gallo y guacamole
- ✓ Auténticas margaritas mexicanas



GLUTEN FREE



### VALÈNCIA - Arroces mediterráneos

Aprenderás a cocinar dos de los arroces más tradicionales de la Comunidad Valenciana. ¡Y la receta de la famosa agua de Valencia!

- ✓ Paella Valenciana
- ✓ Arroz al horno (interior de Valencia)
- ✓ Agua de Valencia



GLUTEN FREE

## DESTINOS - TALLER DE COCINA 2,5H



### TAIPÉI - Noodles y baos

Taller de comida taiwanesa en el que crearás hasta el pan bao con tus manos.

- ✓ Creación de los noodles taiwaneses
- ✓ Pan bao relleno
- ✓ Bubble tea



### TOP MASTERCHEF

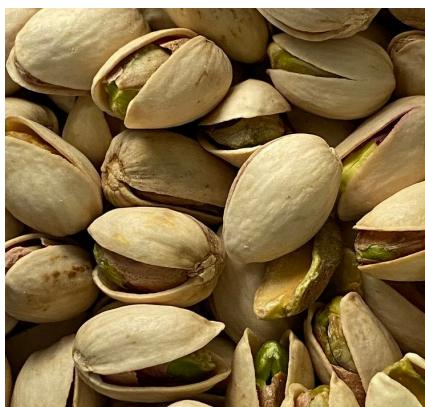
### TOKIO - Sushi y gyozas

Aprende a cocinar diferentes tipo sushi japonés y gyozas. ¡Lo realizarás tú mismo!

- ✓ Gyozas (Gluten free: onigiris)
- ✓ Nigiris
- ✓ Maki roll
- ✓ Uramaki



GLUTEN FREE



### ESTAMBUL - Taller de pistachos

Cocina platos turcos donde el pistacho es siempre el protagonista.

- ✓ Hummus de pistacho
- ✓ Musaka turca con bechamel de pistacho
- ✓ Raviolis turcos rellenos de queso, cordero y pistacho

## DESTINOS - TALLER DE COCINA 2,5H



### HAKATA - Ramen

Aprende a cocinar desde cero el ramen, el guiso con fideos más famoso de Japón.

- ✓ Crea desde cero los fideos de ramen
- ✓ Aprende la receta de ramen con todos sus ingredientes
- ✓ Cocina las fluffy pancakes



### LIMA - Cocina peruana

Taller de una de las mejores gastronomías del mundo. Elabora 2 platos, un postre y un cóctel.

- ✓ Ceviche
- ✓ Causa limeña
- ✓ Postre: suspiro limeño
- ✓ Cóctel: pisco sour



### BANGKOK - Cocina tailandesa

Cocina los platos más famosos de la cocina tailandesa.

- ✓ Pad Thai
- ✓ Green curry de pollo
- ✓ Mango Sticky rice



## Precios

Precio: 52€/persona

Mínimo de asistentes

Viernes por la tarde

Sábados (mañana y tarde)

Grupos de mínimo 12 personas.

Lunes a jueves

Viernes por la mañana

Domingos por la tarde

Grupos de mínimo 10 personas.

## Condiciones de reserva

### SEÑAL

Para bloquear la fecha y hora para vuestro grupo, se hará una señal del 30% del importe total. Esta señal no es reembolsable.

### CONFIRMACIÓN

Para confirmar la reserva, la misma semana del taller se emite una factura del 70% restante.

Si hubiera cambios en el número de personas que asisten al taller, se ajustaría el precio en esta factura bajo previo aviso.

Para cuidar el espacio y la experiencia de nuestros talleres, no está permitido acceder con comida del exterior ni decorar la sala.  
Gracias por la colaboración.

KUBO

Av. de Goya, 6 (Zaragoza)

hola@kubocuisine.es