



EXPERIENCIAS CULINARIAS



CENAS ROMÁNTICAS Y PRIVADAS

CENAS ROMÁNTICAS Y CENAS PRIVADAS

¿Celebra una ocasión especial, o simplemente busca crear un recuerdo único durante su estancia? Elija el sitio ideal entre nuestros hermosos escenarios donde puede disfrutar de una velada romántica con un menú especialmente diseñado dentro de un ambiente cálido y elegante, ya sea junto al mar o rodeado de naturaleza. También puede disfrutar de la compañía de su familia en una cena privada en la playa y una fogata para asar malvaviscos. Se puede reservar una cena privada o romántica con un mínimo de 24 horas de anticipación y las locaciones están sujetas a disponibilidad.

EL MUELLE. Un lugar romántico aislado, rodeado con espectaculares vistas del Mar Caribe.

DECK. Un lugar íntimo con vista al mar y al resort que se encuentra rodeado por la encantadora naturaleza exuberante de la región.

PLAYA NIZUC. Justo en la suave arena blanca frente al mar, perfecta para una celebración íntima al atardecer o una cena privada con sus seres queridos.

COSTO POR MONTAJE:

Para 2 personas US\$ 240.00

Para 3-6 personas US \$300.00

*Sujeto al 15% de servicio.

- El montaje incluye decoración básica con antorchas, velas, arreglo floral, mesero y una bebida de bienvenida.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Las locaciones están sujetas a disponibilidad.
- Una locación alterna será provista en caso de lluvia o mal tiempo.
- Decoración y arreglos florales adicionales pueden ser provistos con cargo adicional.
- Se puede realizar una selección de acuerdo a los menús enlistados, los cuales han sido creados especialmente por el Chef Antonio Ramírez.
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia, y el Chef le proporcionará opciones.
- Para más de 6 personas le sugerimos la opción de BBQ o parrillada.



EL MUELLE



DECK PRIVADO



PLAYA NIZUC

MENÚ CEIBA

AMUSE BOUCHE



ENSALADA DE HIGOS Y QUESO DE CABRA
*Croqueta de Queso de Cabra, Fresas, Mix de Lechugas,
Vinagreta de Tamarindo*



CREMA DE ESPÁRRAGOS Y COCO
Timbal de Cangrejo, Echalote y Cebollín, Vinagreta de Cítricos



MAR Y TIERRA
*Filete de Res Wagyu, Langosta Caribeña, Puré de Papa Trufado y
Crujiente de Tubérculos*



CASCARÓN DE CHOCOLATE BLANCO
con Frutos Rojos y Grand Marnier

PRECIO POR PERSONA US\$190.00

MENÚ AMATE

AMUSE BOUCHE



ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO
*Arúgula Baby, Pepitas, Tomate Cherry, Rábano, Sandía y
Vinagreta de Betabel*



BISQUE DE LANGOSTA
*Medallones de Langosta, Obleas de Parmesano y Aceite de
Perejil*



FILETE DE RES BLACK ANGUS
*Costra de Chiles Quemados, Croqueta de Camote, Verduras y
Salsa de Pimienta Negra*



SENSACIÓN DE QUESO
con Frutos Rojos

PRECIO POR PERSONA US\$180.00

MENÚ CHECHÉN

AMUSE BOUCHE



AGUACHILE KING CRAB
*Marinado en Aguachile, Cremoso de Aguacate y
Tlayudas de Chile*



CALLO DE HACHA Y PULPO
Puré de Ajo y Champiñones Salteados



ROBALO EN FINAS HIERBAS
Polenta de Verduras, Espárragos y Salsa de Piquillo



TARTA DE CHOCOLATE NEGRO

PRECIO POR PERSONA US\$180.00

MENÚ TZALAM

AMUSE BOUCHE



ENSALADA DE BUFALA
Jitomate Heriloom y Mozzarella, Pesto de Albahaca



TARTAR DE ATÚN
Vinagreta de Soya y Ajonjolí, Cremoso de Aguacate



PECHUGA DE POLLO
Muselina de Papa y Verduras de Primavera Salteadas



FRESCURA DE FRAMBUESAS

PRECIO POR PERSONA US\$160.00

PRECIOS SUJETOS AL 15% DE SERVICIO

VEGETARIAN/VEGAN MENUS

#1

AMUSE BOUCHE



COLIFLOR ROSTIZADA

Con Mostaza, Vinagreta de Aceitunas y Alcaparras



SAMOSAS DE VEGETALES AL CURRY

Ensalada de Col, Menta y Cilantro con Vinagreta de Limón



TEXTURAS DE HONGOS

Crema de Hongos Sin Lácteos, Salteados con Hierbas, Deshidratados



ESTOFADO DE ALCACHOFA

Jitomates Deshidratados, Espárragos Verdes y Papa Cambray



SOPA DE FRESAS

Brownie de Chocolate, Frutos Rojos y Crocante de Cardamomo

PRECIO POR PERSONA US \$130

#2

AMUSE BOUCHE



CHAMPIÑÓN RELLENO

Setas con Epazote, Puré de Frijol Refrito



TOSTADA SIKIL P'AT

Salsa de Calabaza de Castilla Martahada, Ensalada de Rábanos



CALABACINES

Salsa Macha con Elote, Supreme de Limón Real, Sal de Celestún



BARBACOA DE PORTOBELLO CON COL BLANCA

Puré de Garbanzo al Chipotle, Chorizo Vegano, Col Confitada



TAPIOCA

Leche de Coco y Puré de Fresa

PRECIO POR PERSONA US \$130

PRECIOS SUJETOS AL 15% DE SERVICIO

MENÚS KOSHER

#1

AMUSE BOUCHE



TOSTADA BABA GANOUSH



CARPACCIO DE SALMÓN

Aguacate, Tomate y Cebolla Morada



ROBALO CHILENO CON VINAGRETA VIRGEN

Vegetales Salteados y Vinagreta Virgen



PAVLOVA DE MANGO Y MARACUYÁ

PRECIO POR PERSONA US \$150

#2

AMUSE BOUCHE



MATBUCHA



CEVICHE DE PESCADO

Con Jitomate, Cebolla y Cilantro



FILLET MIGNON

Puré de Papa y Verduras al Grill



BROWNIE VEGANO (SIN LÁCTEOS)

Salsa de Frutos Rojos

PRECIO POR PERSONA US \$140

#3

AMUSE BOUCHE



HUMMUS & CON PAN PITA



ENSALADA DE QUINOA

Tomates Cherry, Pepino y Aguacate



PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA

Con Verduras Salteadas, Tomate Cherry



PUDDING DE ARROZ Y COCO

PRECIO POR PERSONA US \$130

PRECIOS SUJETOS AL 15% DE SERVICIO



CENA BARBECUE O PARRILLADA

CENA BBQ O PARRILLADA

Disfrute de una velada extraordinaria con un exquisito menú de parrillada que incluye pescado, mariscos y carnes con un sabor excepcional. El ambiente del caribe y como telón de fondo el océano. Este ambiente al aire libre, informal pero elegante, ofrece un entorno idílico para reunirse con familiares y amigos en una noche para celebrar.

COSTO POR MONTAJE:

Min 6 personas US\$300.00

Para 7-13 personas US \$400.00

Para 14-20 personas US\$500.00

*Sujeto al 15% servicio.

- Esta actividad está sujeta a disponibilidad
- El montaje incluye decoración básica con antorchas, velas, arreglo floral, mesero y una bebida de bienvenida.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia, y el Chef le proporcionará opciones



FOGATA

MENÚ BBQ

MÍNIMO 4 PERSONAS

ENTRADAS

Ensalada Caprese
Ensalada Mixta
Ensalada César
Guacamole
Pico de Gallo
Totopos de Maíz



BARBECUE

Pechuga de Pollo
Camarones
Rib Eye
Filete de Res
Rack de Cordero
Filete de Salmón



GUARNICIONES

Papa al Horno con Crema
Elote Dulce
Vegetales al Pesto



POSTRES

Macarrones
Choux de Caramelo
Pastel de Chocolate
Trilogía de Frutos Rojos

PRECIO PER PERSONA US\$140.00
NIÑOS MENORES DE 11 AÑOS US\$70.00

MENÚ BBQ PLUS

MÍNIMO 4 PERSONAS

ENTRADAS

Ceviche Yucatan
Ensalada de Camarones y Coco
Ensalda NIZUC
Guacamole
Pico de Gallo
Totopos de Maíz



BARBECUE

Langosta
Camarón con Achiote
Salmon a las Hierbas Finas
Filete de Res Wagyu
Rib Eye Prime
Rack de Cordero
Mero Tikin-Xic
Salmón con Finas Hierbas



GUARNICIONES

Elotes Asados
Papas Horneadas con Trufa Negra
Espárragos con Parmesano
Cebolla Cambray



POSTRES

Creme Brulée de Vainilla
Chocolate Cremoso
Cheesecake de Mango
Tartaleta de Higos
Carrito de Paletas

PRECIO POR PERSONA US\$250.00
NIÑOS MENORES DE 11 AÑOS US\$125.00

MENÚ BBQ KOSHER

ESTILO FAMILIAR- MINIMO 4 PAX

ENTRADAS

Ensalada de Jitomate, Pepino y Aguacate, Vinagreta de Cítricos
Ensalada de Quinoa con Jitomate Cherry y Calabaza
Guacamole & Salmas
Hummus & Crudivés



DE LA PARRILLA

Rib Eye
Filete de Res
Pechuga de Pollo
Hamburguesas
Filete de Mero
Filete de Salmón



GUARNICIONES

Papa al Horno
Camote
Verduras al Grill



POSTRES

Coctél de Frutas
Paletas de Agua
Helado Parve

PRECIO POR PERSONA US\$140.00
NIÑOS MENORES DE 11 AÑOS US\$70.00

PRECIOS SUJETOS AL 15% DE SERVICIO



CAVA SANTO TOMÁS

CAVA SANTO TOMÁS

La nueva y exclusiva experiencia gastronómica en Restaurante Terra Nostra que le llevará por un viaje sensorial a través del patrimonio del sabor de la fusión Baja-Med y la mejor selección de vinos Bodegas Santo Tomás de Baja California.

Se trata de una exclusiva cena en un ambiente cálido y refinado donde disfrutará uno a uno los platillos perfectamente creados por el Chef Sylvain Desbois que le transportará a través de los aromas y sabores de las influencias gastronómicas de la cocina Mexicana, Mediterránea y Oriental. Descubra esta interesante propuesta que sorprende a los comensales con platillos francos y originales hechos con productos frescos de temporada y supremamente maridados con vinos Santo Tomás, incluyendo los más destacados como Unico y Duetto.

PRECIO POR PERSONA:

Mínimo 2 personas- para un máximo de 12 personas US\$190.00

**MENÚ PREMIUM.

El mínimo requerido para reservar esta experiencia es de 6 personas US\$1,680.00

Persona Adicional US \$280.00 para hasta 12 personas

*Sujeto al 15% de servicio

- Se puede reservar con 48hrs de anticipación. Ésta actividad está sujeta a disponibilidad.
- Los participantes deben ser mayores de 18 años.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia, y el Chef Sylvain Desbois le proporcionará opciones
- El menú esta sujeto a cambios sin previo aviso.

MENÚ PREMIUM

"MARISQUITE"

Esquite de Elote Amarillo con Mariscos, Chile y Queso Cotija

Santo Tomás Sauvignon Blanc



LAS CONCHAS

Abulón en Carpaccio con Mayonesa de Espárragos y Huevo de Codorniz Tierno

Ostión Kumamoto con Salsa Rasurada

Pata de Mula, Clamato y Salicornia

Santo Tomás Chenin Blanc



TACOS BAJA

Taco De Pescado Estilo Baja California Con Salsa Chipotle Y Salsa Mexicana

Santo Tomás Rosé Grenache



LA LUBINA

Lubina con Té de Limón, Won-Ton de Verduras Salteadas con Ajo,

Jengibre y Cilantro, Puré de Zanahoria

Santo Tomás Nizuc



EL CORDERO

Rack de Cordero, Puré de Garbanzo con Pimienta Verde, Jugo de Carne

Santo Tomás Duetto



Plato De Quesos Artesanal

Santo Tomás Unico

Capirotada y Helado de Vainilla y Caramelo

MÍNIMO 6 PERSONAS. MÁXIMO 12 PERSONAS

MENU

Almeja Chocolate Horneada, Prosciutto, Salsa Pomodoro y Queso Mozzarella

Santo Tomás Chenin Blanc



Callo de Bahía de Loreto en Carpaccio, Ensalada de Calabazas, Salsa Macha con Semillas y Elote

Santo Tomás Chardonnay



Betabel Horneado con Queso de Cabra

Santo Tomás Tempranillo



Trucha con Mix de Mariscos y Linguini de Tinta de Calamar, Emulsión de Bisque

Santo Tomás Cabernet



Codorniz al Grill, Verduras del Huerto con Pesto y Puré de Camote

Santo Tomás NIZUC



Pan de Elote Caliente

PRECIO POR PERSONA US\$190.00
MIN 2 PAX. MAX 12 PAX
PRECIO SUJETO A 15% DE SERVICIO

Dom Pérignon

CAVA DOM PÉRIGNON

CAVA DOM PÉRIGNON

La renovada y exclusiva experiencia gastronómica en Restaurante Ramona que le llevará por un viaje sensorial a través del patrimonio del sabor de la reconocida marca Dom Pérignon. Se trata de una cena especial en la cava de nuestro Restaurante insignia Ramona, que le transportará a través de los aromas y sabores del exquisito menú especialmente creado por el Chef Sylvain Desbois y maridado con la enigmática selección de Dom Pérignon. Al tiempo que llegan los platillos a su mesa descubra las plenitudes de Dom Pérignon y disfrute un momento de felicidad envuelto en finas burbujas y el poder del tiempo en cada selección hecha por nuestro Head Sommelier.

Ésta experiencia única está diseñada para hasta 12 personas y se lleva a cabo en la Cava Privada de Dom Pérignon.

Menú maridaje de 8 tiempos incluye:

- 1 copa de Dom Pérignon Brut
- 1 copa de Dom Pérignon Rosé
- 1 copa de Dom Pérignon Plenitude
- 1 copa de Tequila Volcan de Mi Tierra XA

PRECIO US\$4000.00 PARA 6 PERSONAS

- Se puede reservar con 24hrs de anticipación. Ésta actividad está sujeta a disponibilidad.
- Los participantes deben ser mayores de 18 años.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia, y el Chef Sylvain Desbois le proporcionará opciones

EXPERIENCIAS DOM PÉRIGNON

DOM PÉRIGNON DECOUVERTE

Descubra la historia de Dom Pérignon, las notas del vino acompañado de 3 canapés. Ideal para iniciar su cena. Incluye una copa de Dom Pérignon Brut.

PRECIO POR PERSONA US\$170.00



CHAMPAGNE ET CAVIAR

A medio día o al atardecer, el momento ideal para empezar a descubrir el legado del Champagne. Disfrute de una botella de Dom Pérignon Brut acompañado por una degustación de Caviar Polanco, el más fino caviar de Latino America. La experiencia se puede tomar en la cava o en nuestro Bar Akan.

PRECIO US\$1250.00 POR UNA BOTELLA Y 3ogr. DE CAVIAR



DOM PÉRIGNON VISITA MEXICO

Disfrute de un maridaje ligeramente inusual con un menú de 3 tiempos de nuestra cocina mexicana contemporánea. Deléitese con los aromas y sabores de nuestro restaurante insignia Ramona, acompañado de dos copas de Dom Pérignon Rosé y una copa de Tequila Volcan de Mi Tierra XA.

PRECIO POR PERSONA US\$490.00

- Reservations must be made with a minimum of 24hrs. This activity is subject to availability.
- Cancellations with less than 24 hrs. notice apply full charge penalty.
- Attendees must be 18 years of age or older.
- Please notify of any dietary restrictions at the time of reservation and Chef Desbois will provide with options.



DESAYUNO PRIVADO O ROMÁNTICO

DESAYUNO PRIVADO O ROMÁNTICO

Create memorable moments with an enchanting romantic breakfast featuring sweet and savory in-house specialties and enjoying the morning breathtaking views in an intimate spot overlooking the ocean and the resort to find yourself surrounded by the charming lush nature

COSTO POR MONTAJE:

Para 2 personas US\$ 240.00

Para 3-6 personas US \$300.00

*Sujeto al 15% cargo por servicio

- Esta actividad está sujeta a disponibilidad. Se puede reservar con 24hrs de anticipación.
- El montaje incluye decoración básica con arreglo floral.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia, y el Chef le proporcionará opciones

MENÚ DESAYUNO PRIVADO O ROMÁNTICO

Plato de Frutas de Temporada
Canasta de Pan Recién Horneado
Pan Tostado y Baguette



Parfait de Yogurt con Granola y Frutos Rojos



Plato de Charcutería y Queso Artesanal



Jugo Fresco de Naranja
Jugo Verde



Café y Té



PLATO DESAYUNO IMPERIAL
Huevo Cocotte con Caviar Sevruga
Blinis de Salmón Ahumado y Crema Agria
Huevo Revuelto con Trufa Negra

PRECIO POR PERSONA US \$130

PRECIOS SUJETOS AL 15% DE SERVICIO



RECORRIDO POR TEQUILA

RECORRIDO POR TEQUILA

Cautiva tus sentidos a través de esta atractiva experiencia. El Tequila es uno de los licores más complejos e importantes del mundo y NIZUC Resort & Spa le ofrece un viaje por el sabor exclusivo del espíritu del agave azul. Aprenda de nuestro experto en tequila en una sesión que lo sumergirá en los aromas, colores y sabores del tequila. Aprenderá cómo el proceso de envejecimiento y el tiempo influyen en el tono, el cuerpo y el aroma del tequila. Le sorprenderá saber cómo la esencia de la planta de agave puede producir una variedad tan amplia de características. Reserve esta experiencia para hasta 10 personas.

PRECIO:

Por persona US\$90.00

*Sujeto al 15% de servicio.

LA EXPERIENCIA INCLUYE:

Cocktail de bienvenida

Aperitivos

Cuatro variaciones de Tequila para degustación: Tequila 1800 Cristalino, Tequila 1800 Añejo, Tequila 1800 Reposado, Tequila 1800 Blanco.

- Se puede reservar con 24hrs de anticipación. Ésta actividad está sujeta a disponibilidad.
- Los participantes deben ser mayores de 18 años.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia.



CLASE CON TORCEDOR DE PUROS

CLASE CON TORCEDOR DE PUROS

Disfrute de esta clase única con nuestro torcedor de puros y aprenda el arte de hacer su propio cigarro en esta divertida clase de 60 minutos donde se le proporcionarán las técnicas básicas para un torcido perfecto al estilo original Caribeño. Al finalizar la clase también puede fumar sus propias creaciones en el salón.

PRECIO:

Por persona US\$110.00

*Sujeto al 15% de servicio

LA EXPERIENCIA INCLUYE:

Materiales para elaborar un cigarro

- Se puede reservar con 24hrs de anticipación. Ésta actividad está sujeta a disponibilidad.
- Los participantes deben ser mayores de 18 años.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.



CLASES DE COCINA



CLASE DE SUSHI

CLASE DE SUSHI

Disfrute de una experiencia culinaria interactiva en el restaurante Indochine. Déjese inspirar mientras aprende las innovadoras técnicas de cocina japonesa con nuestro talentoso Chef. Únase a nuestro equipo para una clase ya sea en parejas o grupos de hasta 10 personas, donde aprenderá cómo preparar y enrollar sushi correctamente. Ponga en práctica sus habilidades y goce de los exquisitos sabores de su propia creación.

PRECIO:

Por Persona US\$50.00

*Sujeto al 15% de servicio

LA EXPERIENCIA INCLUYE:

Bebida de bienvenida

Todos los ingredientes para elaborar un rollo

- Se puede reservar con 24hrs de anticipación. Ésta actividad está sujeta a disponibilidad.
- Los participantes deben ser mayores de 8 años.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Clase para máximo 10 personas
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia, y el Chef le proporcionará opciones



CLASE DE TACOS

CLASE DE TACOS

Le invitamos a descubrir la cocina mexicana a través del plato más famoso del mundo, "El Taco". Nuestro equipo culinario le mostrará el arte de la elaboración, los sabores, combinaciones y texturas de las diferentes interpretaciones de cómo debe ser un verdadero taco.

PRECIO:

Por persona US\$50.00

*Sujeto al 15% de servicio

THE EXPERIENCE INCLUDES:

Bebida de bienvenida

Tres variedades de Tacos para preparación (pollo, carne y vegetales)

- Se puede reservar con 24hrs de anticipación. Ésta actividad está sujeta a disponibilidad.
- Los participantes deben ser mayores de 8 años.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Clase para máximo 10 personas
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia, y el Chef le proporcionará opciones



CLASE DE CEVICHE

CLASE DE CEVICHE

Experimente a través de esta clase completamente interactiva mientras Chef le enseña paso a paso cómo preparar el mejor ceviche del pescado más fresco que haya probado. Mientras sus papilas gustativas celebran, nuestro chef lo guiará a través de los sabores, colores y aromas del auténtico Perú.

PRICE:

Per person US\$50.00

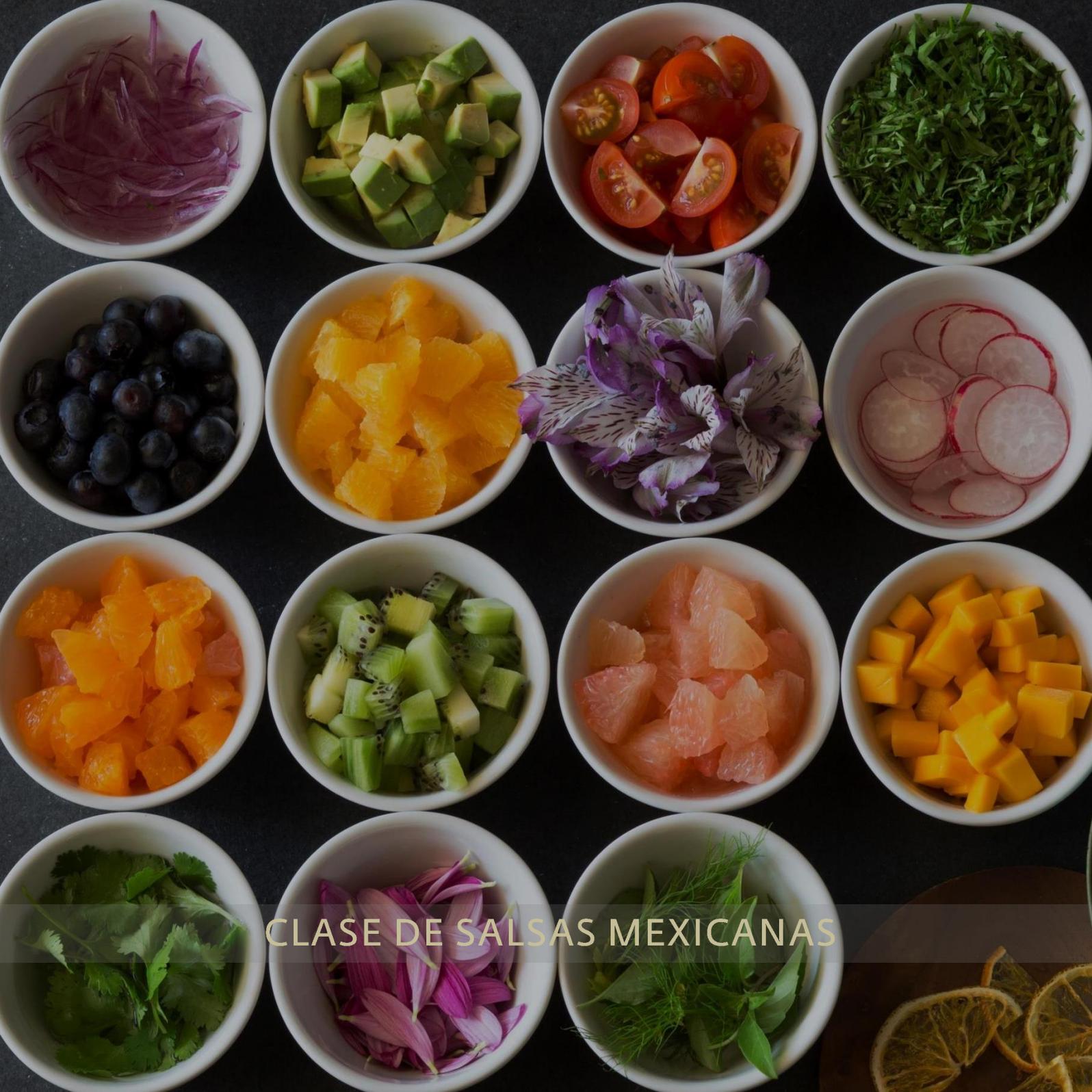
*Subject to 15% service charge

LA EXPERIENCIA INCLUYE:

Bebida de bienvenida

Todos los ingredientes para un ceviche

- Se puede reservar con 24hrs de anticipación. Ésta actividad está sujeta a disponibilidad.
- Los participantes deben ser mayores de 8 años.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Clase para máximo 10 personas
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia, y el Chef le proporcionará opciones



CLASE DE SALSAS MEXICANAS

CLASE DE SALSAS MEXICANAS

Cuando piensa en salsa seguramente el sabor y picante vienen a su mente. No hay escasez de salsas mexicanas tradicionales para disfrutar, ya sea para acompañar papas fritas o sobre un exquisito taco, estas salsas son imperdibles. Domine la técnica para la elaboración de exquisitas salsas Mexicanas y descubrirá un nuevo mundo sobre este complemento picante y lleno de sabor para su comida.

PRECIO:

Por persona US\$50.00

*Sujeto al 15% de servicio

LA EXPERIENCIA INCLUYE:

Bebida de bienvenida

Todos los ingredientes para salsa cruda, molcajeteadas y salsa cocida.

- Se puede reservar con 24hrs de anticipación. Ésta actividad está sujeta a disponibilidad.
- Los participantes deben ser mayores de 8 años.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Clase para máximo 10 personas
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia, y el Chef le proporcionará opciones



CLASE DE PAELLA

CLASE DE PAELLA

El delicioso plato de la cocina de Valencia, España, creado de manera auténtica en una variedad de estilos. Descubra como este platillo combina granos finos de arroz y variedades de mariscos, carne y pollo y domine la técnica para elaborar la paella perfecta en colores, texturas y sabores.

PRECIO:

Por persona US\$50.00

*Sujeto al 15% de servicio

LA EXPERIENCIA INCLUYE:

Bebida de bienvenida

Todos los ingredientes para cocinar una porción de paella

- Se puede reservar con 24hrs de anticipación. Ésta actividad está sujeta a disponibilidad.
- Los participantes deben ser mayores de 8 años.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Clase para máximo 10 personas
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia, y el Chef le proporcionará opciones



CLASE DE PIZZA

CLASE DE PIZZA

Ponga en práctica la imaginación y domine el arte de manejar la masa mientras nuestro Chef le guía a través de cada paso para hacer una deliciosa y verdadera pizza italiana. Aprenderá a hacer la salsa para pizza, opciones de queso, combinaciones de sabores con los más frescos ingredientes y horneará en nuestro tradicional horno de piedra. Impresione después a sus amigos con una porción de sus deliciosas y originales creaciones.

PRECIO:

Por persona US\$50.00

*Sujeto al 15% de servicio

LA EXPERIENCIA INCLUYE:

Bebida de bienvenida

Todos los ingredientes para preparar su propia pizza

- Se puede reservar con 24hrs de anticipación. Ésta actividad está sujeta a disponibilidad.
- Los participantes deben ser mayores de 8 años.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Clase para máximo 10 personas
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia, y el Chef le proporcionará opciones



CLASE DE ECLAIRS

CLASE DE ECLAIRS

Aprenda de nuestro experto, Chef Pastelero quien le compartirá la combinación perfecta entre técnica y sabores, lo que le permite hacer uno de los pasteles clásicos más importantes de la gastronomía francesa. Con todos sus consejos podrá competir con las mejores pastelerías de su ciudad.

PRECIO:

Por persona US\$50.00

*Sujeto al 15% de servicio

LA EXPERIENCIA INCLUYE:

Bebida de bienvenida

Todos los ingredientes para elaborar eclairs

- Se puede reservar con 24hrs de anticipación. Ésta actividad está sujeta a disponibilidad.
- Los participantes deben ser mayores de 8 años.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Clase para máximo 10 personas
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia, y el Chef le proporcionará opciones

Paradise is Personal

