



TONI COT
EXPERIENCES

Bouquet!

Emotions Engineers

MENÚ ART

1. Pintura de Vincent Van Gogh

- Aperitivo inspirado con el cuadro
- Aperitivo espumoso

2. Leonardo da Vinci

- Plato renacentista
- Vino italiano

3. Pieter Bruegel

- Carne con reducción de vino tinto
- Vino tinto

4. Johannes Vermeer

- Selección de quesos artesanos
- Cóctel idóneo

5. Pablo Picasso

- Postre sorpresa
- Espumoso del oeste francés

6. Edvard Munch

- Cóctel final muy especial



Bouquet

Emotions Engineers

ART

EXPERIENCIA
INMERSIVA
AUDIOVISUAL
GASTRONÓMICA



¿QUÉ LES ESPERA A LOS PARTICIPANTES EN LA EXPERIENCIA ART?

Pretendemos que el Arte sirva para unirlo todo, para llegar a crear instantes de belleza, y poder llegar a incidir directamente al intelecto que haga que el aspecto gastronómico trascienda más allá, gracias a 6 cuadros clave.

Si los cuadros pudieran hablar explicarían historias increíbles, maravillosas.

Nosotros queremos que hablen con una gastronomía con 6 actos, para recordar muchos años. Una experiencia para toda la vida.



6 cuadros legendarios,

6 platos magistrales,

6 emociones que os

transportarán inmersivamente

dentro de la imaginación de

cada artista.

MENÚ

BASQUE COUNTRY

1. Taberna vasca

- Típicos montaditos de Euskadi
- Sidra escanciada vasca

2. El Océano y los Pescadores

- Bacalao al pil-pil
- Blanco en barrica de Navarra

3. La Montaña y los Pastores

- Chuletón de vaca vieja madurada
- Vino tinto Crianza Rioja Alavesa
- Vino tinto Reserva Rioja Alavesa

4. La Tradición y los Postres

- Crema Goxua
- Pacharán



Bouquet
Emotions Engineers

BASQUE COUNTRY

EXPERIENCIA
INMERSIVA
AUDIOVISUAL
GASTRONÓMICA



¿QUÉ LES ESPERA A LOS PARTICIPANTES EN BASQUE COUNTRY?

Hacerles entender, un territorio que durante mucho tiempo vivió aislado del resto de Europa y que les dio una personalidad propia, con una lengua y unas tradiciones ancestrales, al igual que les hizo obsesionar con la perfección gastronómica.

Cada plato y maridaje es una inspiración de la cultura y naturaleza de Euskalerrria, por ejemplo con el mar, con los verdes prados, con su manera de ser y de reunirse, con sus tradiciones.

Una experiencia inmersiva que es una delicia!



MENÚ CAT EXP BCN

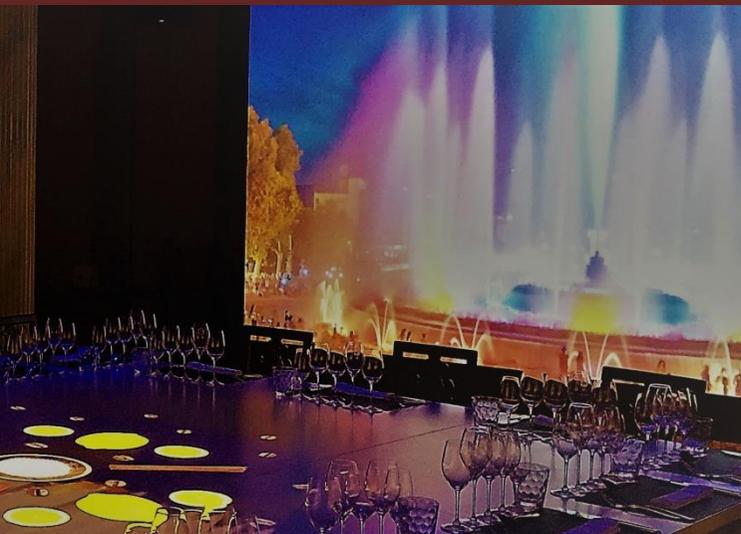
1. Barceloneta
 - Tapas catalanas
 - Vermut de Reus
2. Lleida-Les Garrigues
 - Cata de aceites extra vírgenes catalanes
3. Girona- Costa Brava
 - Pan con tomate y anchoas de l'Escala
 - Cava Brut Nature
4. Tarragona
 - Fricandó de ternera
 - Vino tinto del Priorat
5. Pirineos catalanes
 - Degustación de quesos artesanales
 - Ratafia
4. Barcelona
 - Postres: Pan, chocolates, aceite y sal
 - Vino Malvasía
5. Mediterráneo
 - Rom cremat



Bouquet
Emotions Engineers

CATALONIA EXPERIENCE BARCELONA

EXPERIENCIA
INMERSIVA
AUDIOVISUAL
GASTRONÓMICA



¿QUÉ LES ESPERA A LOS PARTICIPANTES EN CATALONIA EXPERIENCE?

Lo más profundo de la cultura catalana. Un souvenir para toda la vida, para sorprenderte. Del siglo X, a la actualidad. Experiencia muy divertida, participativa y dinámica.

Cada plato es una historia inspirada en una zona de la geografía catalana, donde se refleja la personalidad más íntima de esta Tierra. Equilibrio perfecto entre técnica, sensibilidad culinaria y sentido del humor aportado por el maestro de ceremonia.



MENÚ

HISTORIAS CELTAS

1. Galicia

- Marisco gallego de aperitivo
- Vino blanco albariño

2. Irlanda

- Ahumados del mar del Norte
- Cerveza y Whikey

3. Escocia

- Carne típica escocesa
- Vino tinto atlántico

4. Isla de Man, Cornuailles, País de Gales

- Quesos de la zona
- Vino blanco dulce atlántico

5. Bretaña

- Creps bretonas
- Sidra dulce bretona

4. Whisky escocés

- Cata whisky



Bouquet
Emotions Engineers

HISTORIAS CELTAS DEL ATLÁNTICO

EXPERIENCIA
INMERSIVA
AUDIOVISUAL
GASTRONÓMICA



¿QUÉ LES ESPERA A LOS PARTICIPANTES HISTORIAS CELTAS DEL ATLÁNTICO?

Con un ambiente Celta, con pinceladas de druidas, elfos, Braveheart, Tolkien y la magia de sus paisajes y tradiciones, queremos acercar a los participantes a esta cultura, ayudándonos del ambiente inmersivo audiovisual y de su típica gastronomía.

Cada plato y maridaje es una historia inspirada en una zona de las naciones celtas. Destacamos, el equilibrio perfecto entre técnica, sensibilidad culinaria y sentido del humor aportado por el maestro de ceremonia.



MENÚ EMOTIONS MOTIVATE TEAMS

1. Cuento

- Tapas para despertar emociones y mensaje del chef.
- Vermut

2. Cuento

- Plato de carne de bovino con moraleja
- Vino tinto potente. Enseñamos a catar vinos

3. Cuento

- Postre con helado relacionado con el cuento
- Vino blanco especial

4. Cuento

- Café iluminado y reflexivo

5. Fin de acto

¿QUÉ LES ESPERA A LOS PARTICIPANTES EN EMOTIONS MOTIVATE TEAMS?

Sabemos que las personas se sienten motivadas cuando piensan en cosas motivantes. El pensamiento, y no las circunstancias, debe reinar. Tener confianza inspira lo mismo en la gente. Demostramos a las personas que son capaces de mucho más de lo que creen.

Cada plato es una historia inspirada en un cuento, curada con el equilibrio perfecto entre técnica, sensibilidad culinaria y sentido del humor aportado por el especializado maestro de ceremonia.

Bouquet
Emotions Engineers

EMOTIONS MOTIVATE TEAMS

EXPERIENCIA
INMERSIVA
AUDIOVISUAL
GASTRONÓMICA



MENÚ GAUDÍ

1. Aperitivo inspirado en los primeros años de la vida de Gaudí

- Vermut de Reus
- Tapas del Sur da Cataluña.

2. Sus inicios en Barcelona

- Cava Brut Nature
- Ensalada inspirada en su primera obra.

3. Grandes obras gaudinianas

- Vino tinto del Garraf y el Celler Güell.
- Carne de ternera que recuerda un trencadís.

4. Postres basados en la Sagrada Familia

- Vino dulce de misa
- Postre Lego, relacionado con la Basílica

5. Café



Bouquet

Emotions Engineers

GAUDÍ EMOTIONS

EXPERIENCIA
INMERSIVA
AUDIOVISUAL
GASTRONÓMICA

¿QUÉ LES ESPERA A LOS PARTICIPANTES EN GAUDÍ EMOTIONS?

A los participantes, no les decimos que pensar, simplemente los guiamos por un camino para entender la vida del genial arquitecto catalán y con máxima diversión.

Cada plato es una historia inspirada en la vida y obra de Gaudí, curada con el equilibrio perfecto entre técnica, sensibilidad culinaria y sentido del humor aportado por el maestro de ceremonia.



MENÚ MONTAÑAS MÍTICAS

1. Aperitivo de montaña

- Queso fundido con mermelada de tomate
- Aperitivo de violeta de montaña

2. Pirineos

- Trinxat de la Cerdanya
- Vino blanco del Pirineo

3. Andes

- Asado de los Andes
- Vino tinto hemisferio sur americano

4. Alpes

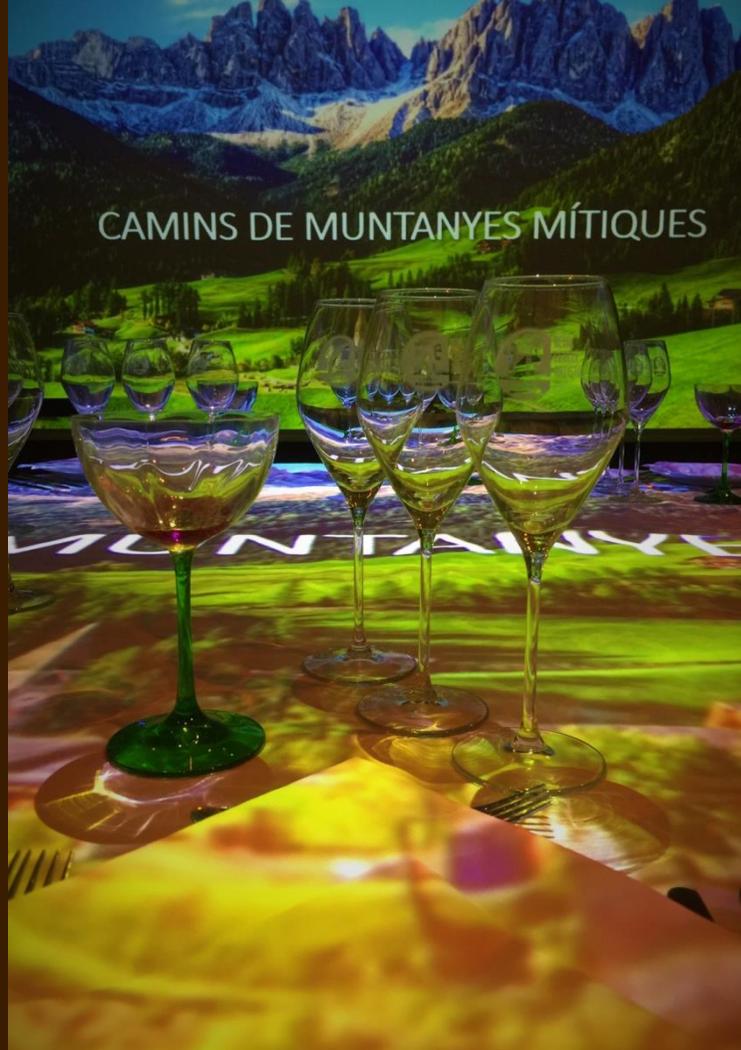
- Selección de quesos de los Alpes
- Vino típico de la zona

3. Kilimanjaro

- Chocolate africano
- Ron a la manera de la montaña pelada

4. Himalaya

- Gintónico con sales del Himalaya.

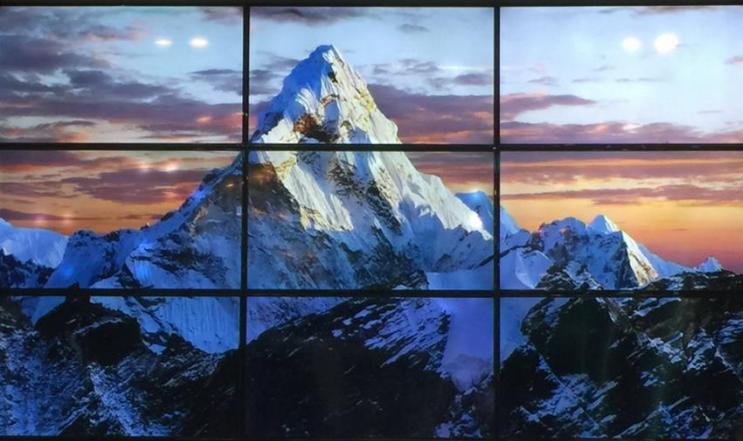


Bouquet

Emotions Engineers

MONTAÑAS MÍTICAS

EXPERIENCIA
INMERSIVA
AUDIOVISUAL
GASTRONÓMICA



¿QUÉ LES ESPERA A LOS PARTICIPANTES EN MONTAÑAS MÍTICAS?

Con un mapa de objetivos en la mano, una mochila bien cargada de ilusión y nuestra energía bien cargada, nos introduciremos en una odisea de largo recorrido por las culturas de las montañas más bellas de la tierra.

Cada plato y maridaje es una inspiración de la cultura de cada región., con sus platos y bebidas más relevantes y singulares. Imagina un asado de los Andes argentinos, o el chocolate más puro africano.



MENÚ ROUTE 66

1. Chicago

- Cóctel Southside Fizz
- Cóctel de gambas típico de Bubba Gump

2. Oeste Americano.

- Cerveza americana
- Plato inspirado en el Monument Valley

3. Las Vegas. Gran Cañon

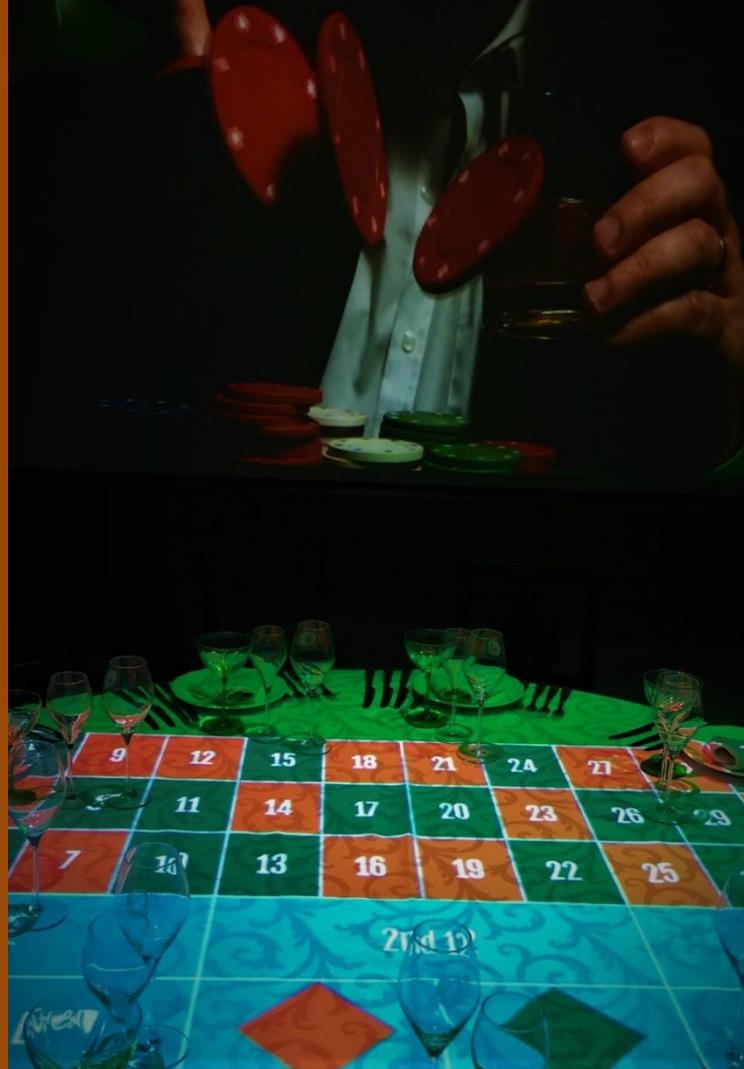
- Vino tinto de California.
- Carne de vacuno cocinada al estilo americano

4. Hollywood, Los Angeles, Sta Mónica

- Batido típico californiano
- Cupcake típico de Hollywood

5. Route 66

- Cóctel Old Fashioned



Bouquet

Emotions Engineers

ROUTE 66

EXPERIENCIA
INMERSIVA
AUDIOVISUAL
GASTRONÓMICA



¿QUÉ LES ESPERA A LOS PARTICIPANTES EN LA ROUTE 66?

Van a vivir una historia que nunca van a olvidar por esta carretera. Se darán cuenta, como el tiempo transcurre de forma muy distinta en este entorno, Aprenderán, verán, disfrutarán y comerán los platos más típicos de este país.

Pasarán por Chicago, por el famoso oeste americano, por el Gran Cañón, por Las Vegas, para llegar a Hollywood y a Los Ángeles.



MENÚ SPAIN EXPERIENCE

1. Tradiciones

- Tapas famosas españolas
- Sangría de vino tinto

2. El Sur Peninsular

- Jamón Bellota 100% Ibérico
- Manzanilla de Sanlúcar

3. Fiestas

- Paella artesana típica de la huerta valenciana
- Vino tinto, acorde

4. El Camino de Santiago

- Tarta típica de Santiago con crema
- Orujo artesano

5. Fin de Fiesta

- Queimada gallega



Bouquet

Emotions Engineers

SPAIN EXPERIENCE

EXPERIENCIA
INMERSIVA
AUDIOVISUAL
GASTRONÓMICA



¿QUÉ LES ESPERA A LOS PARTICIPANTES EN SPAIN EXPERIENCE?

Vivir una aventura por la geografía española, conociendo divertidamente las tradiciones y las diversidades culturales de sus gentes, que el esfuerzo y la fiesta los catapultan como imagen en el mundo. Cada plato es una historia inspirada en una zona de la geografía española, curada con el equilibrio perfecto entre técnica, sensibilidad culinaria y sentido del humor aportado por el maestro de ceremonia.



MENÚ WANDMONEY

- 1, Tapas de pobres que son muy ricas
- Cerveza
2. Arroz especiado hindú con riesgo
- Vino blanco floral
3. Chuletón al estilo vasco conservador
- 3 vinos tintos
- 4, Tabla de Quesos al estilo moderado
- Vino tinto dulce
5. Postres muy atrevidos
- Combinado
6. Café



Bouquet
Emotions Engineers

WANDMONEY EXPERIENCE

EXPERIENCIA
CULTURAL
GASTRONÓMICA



Fusionamos diversión, alta
gastronomía Y cultura.
Una experiencia para
ayudarte a cumplir tus
sueños entendiendo de
finanzas.

Juego de la vida para inspirarte a tomar las mejores decisiones financieras y ayudarte a realizar tus sueños.
A los participantes no les vamos a decir que pensar, sino que les vamos a enseñar a romper con el “Ya lo se” y hacerles entender de finanzas, ayudándonos del humor, del juego y del arte de la gastronomía.
Experiencia indispensable y útil, para toda persona y a cualquier edad.
A veces lo más sencillo nos parece todo un mundo, y sólo una vez superado, y mirando atrás, nos damos cuenta de lo fácil que era.

MENÚ EL CAMINO DE SANTIAGO

1. Aperitivo a base de mejillones y almejas
- Vino Blanco Albariño
2. Espárragos de Navarra de 3 años
- Vino Rosado de Navarra
3. Patatas a la Riojana
- Vino tinto Rioja
4. Chuletón de Castilla
- Vino tinto Ribera del Duero
5. Quesos del Bierzo
- Vino tinto Bierzo dulce
6. Tarta de Santiago
- Orujo



Bouquet
Emotions Engineers

EL CAMINO DE SANTIAGO

EXPERIENCIA
CULTURAL
GASTRONÓMICA



Fusionamos diversión, alta gastronomía Y cultura.
Una experiencia en forma de peregrinaje por los vinos y platos más representativos del Camino

Empezamos descubriendo el Camino con una pincelada histórica de su simbología mientras degustamos una amplia y variada selección de alimentos y vinos de cada zona. Pasamos por Navarra, Rioja, Castilla, León y Galicia.
Descubrimos los albariños, riojas, riberas, bierzos, orujos.. Y los platos típicos, como el marisco, espárragos, piquillos, carnes, quesos,....
Enseñamos el arte del protocolo en la mesa y a catar los vinos.

MENÚ GLAMOUR DE BURBUJA

1. Ostras normandas y anchoas de l'Escala

- Cava
- Champagne

2. Hojaldre de vieiras y gambas

- Cava rosado
- Champagne rosé

3. Mollejas de ternera con salsa de crema

- Cava Gran Reserva
- Champagne Millésimé

4. Frambuesa bávara y macarons

- Cava
- Champagne



TONI COT EXPERIENCES

GLAMOUR DE BURBUJA: CAVA Y CHAMPAGNE

EXPERIENCIA
CULTURAL
GASTRONÓMICA



Fusionamos diversión, alta
gastronomía y cultura.

La experiencia más refinada y
elegante, con una mesa de
alta gala y protocolo. Todo
un lujo de placeres
burbujeantes.

Pretendemos transportar al asistente a
uno de los placeres máximos en el arte
de la mesa y del glamour, el de los
espumosos.

Cada plato es maridado por un cava y un
champagne de alto nivel, para entender
diferencias y para ver cual queda mejor.
Aparecen sorpresas que marcan caminos
hacia un placer único, el del mundo de la
burbuja.

Finalizaremos el acto con una cata a
ciegas de los 2 productos, muy divertida
y sorprendente.

MENÚ CERVEZA Y OKTOBERFEST

1. Ensalada de escarola con fruta y módena

- Cerveza Lager

2. Plato de Ahumados del Mar del Norte

- Cerveza ahumada

3. Carpaccio de ternera con parmesano

- Cerveza Ale de Abadia

4. Quesos especiados

- Cerveza IPA o de Lambic

5. Brownie de chocolate del Chef

- Cerveza negra



TONI COT EXPERIENCES

CERVEZA, OKTOBERFEST Y SUS PLATOS

EXPERIENCIA
CULTURAL
GASTRONÓMICA



Fusionamos diversión, alta gastronomía y cultura.

La experiencia nos permite transportarnos a la Alemania de principios del Siglo XIX, donde entendemos los orígenes del Oktoberfest.

Nos introducimos en el mundo de la bebida que más ilumina el alma, el de la cerveza.

Descubrimos la cultura tradicional alemana que mejor describe la cultura cervecera del centro de Europa.

Antes de comer catamos 3 estilos de cervezas (Lager, Ale y Lambic).

Comemos, con la magia que cada plato dispone de su cerveza más idónea.

MENÚ CHOCOLATE, COCTELERIA Y EL JAZZ

1. Chocolate

- Comparamos: Coñac, Brandy y el Armagnac

2. Chocolate

- Ron y Cerveza negra

3. Chocolate

- Cóctel

4. Chocolate

- Cóctel

5. Chocolate

- Cóctel



TONI COT EXPERIENCES

COCTELERIA, CHOCOLATE Y JAZZ

EXPERIENCIA
CULTURAL
GASTRONÓMICA



Fusionamos diversión, alta
gastronomía y cultura.

Una experiencia que nos
permite unir la música de
Jazz, los legendarios cócteles
y el mejor chocolate del
mundo. Puro orgasmo!

Visitamos Colombia, Ecuador, México,
para ver el origen del Cacao, de los
aromas y esta extrema sensibilidad que
nos aporta el mejor chocolate.
Uno de los alimentos que crea mayor
adicción y placer. Mostramos como se
tiene que comer y explicamos sus
maridajes perfectos, el ron, el coñac, el
Armagnac, el brandy... entrando en el
mundo de la coctelería más exclusiva de
la ley seca americana.
Y todo amenizado, con la mejor música
de Jazz del New Orleans.

MENÚ EL FOIE Y SUS VINOS

1. Comparamos el micuit, el cuit i la mouse

- Vino Blanco Jurançon
- Vino tinto

2. Mítico Foie Cru, con maldon y módena

- Vino Blanco Sauternes

3. Gratin de Foie con carne

- Vino tinto

4. Postre. Ferrero de Foie

- Champagne



TONI COT EXPERIENCES

EL FOIE, SUS VINOS Y LA REVOLUCIÓN FRANCESA

EXPERIENCIA
CULTURAL
GASTRONÓMICA



Fusionamos diversión, alta
gastronomía Y cultura.

Una experiencia donde el
protagonista es el foie y sus
vinos más nobles, como el
Sauternes, Jurançon...

Situamos el principio de nuestro viaje en Egipto, años antes de Cristo y finalizamos en plena Revolución Francesa, para descubrir uno de los tres platos más exquisitos del mundo, el del Foie Gras.

Hablaremos de los orígenes, los tipos, como comerlos y muy especialmente el arte de los maridajes perfectos con vinos muy relevantes.

Hablaremos del protocolo en la mesa y de como catar los vinos.

MENÚ GRANDES VINOS ESPAÑOLES

1. Aperitivo a base ostras y Jamón Ibérico de Bellota
- Espumosos
2. Suquet de pescado
- Vinos blancos
3. Txuletón de vaca vieja
- Vinos tintos
4. Postres
- Vino especial.



TONI COT EXPERIENCES

CATA GRANDES VINOS

EXPERIENCIA
CULTURAL
GASTRONÓMICA



Fusionamos diversión, alta gastronomía Y cultura.
La experiencia en forma de Cata, más espectacular:
Pingus, L'Ermita, Vega Sicilia...

Una experiencia a realizar al menos una vez en la vida. Delante 8 prestigiosos vinos españoles.

Una cata que iniciamos a ciegas, previamente habrá una explicación de cada producto.

La cata será de: 4 tintos, 2 blancos y 2 cavas. Posteriormente a la cata, tendrá lugar una cena completa para ensamblar estos grandes vinos.

CATA DE VINOS

Primer día catamos :

- Espumosos
- Vinos Blancos
- Vinos Rosados

Segundo día catamos:

- Vinos tintos
- Vinos generosos
- Vinos de postre



TONI COT EXPERIENCES

INICIACIÓN AL MUNDO DE LOS VINOS

EXPERIENCIA
CULTURAL
ENOLÓGICA



Fusionamos diversión, alta y cultura vitivinícola.

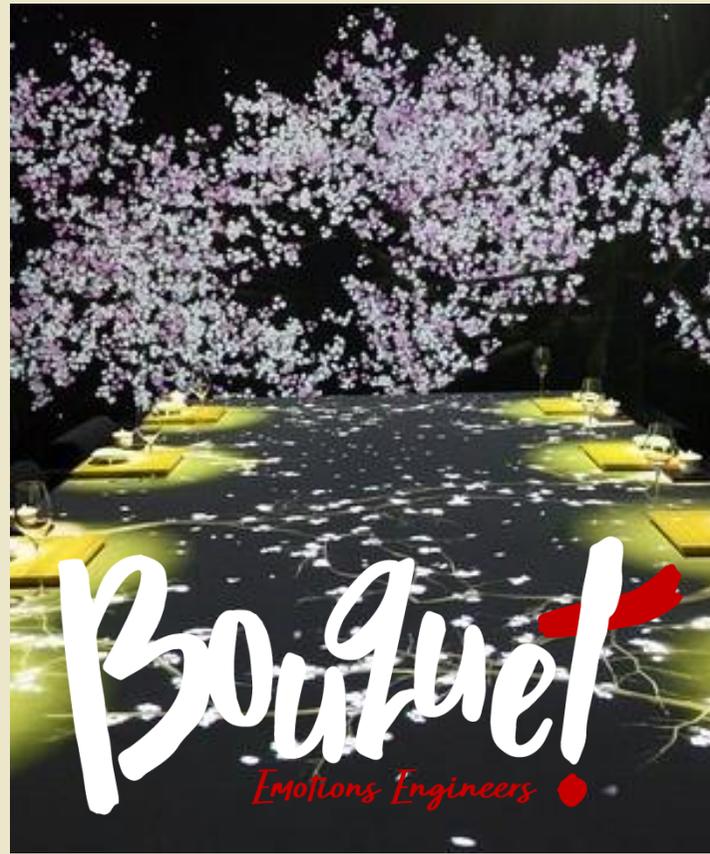
Acto imprescindible, para las personas que les gusta el mundo del vino y quieren ampliar sus horizontes.

Una experiencia de dos días (6 horas en total) para entender un mundo más que interesante:

- Historia del vino
- Curva de vida del vino
- ¿Cómo se hacen los vinos?
- Conservación en bodega
- Variedades de uva
- Tipos de vino peninsulares y como diferenciarlos.
- El arte de la cata (catamos 16 vinos)
- El protocolo en la mesa
- ...

MENÚ LA VUELTA AL MUNDO

1. Orient Express (Caviar, foie gras, trufa)
- Champagne
2. India (varios arroces especiados al estilo hindú)
- Cóctel Black Velvey
3. Japón (diversos sushis y sashimis)
- Sake
4. EEUU (carne de vacuno a la barbacoa)
- Vino tinto de California
5. Inglaterra (Pudding de manzana)
- Te
6. Misión cumplida
- Gintònic



TONI COT EXPERIENCES

LA VUELTA AL MUNDO DE VERNE

EXPERIENCIA
CULTURAL
GASTRONÓMICA

Fusionamos diversión, alta gastronomía Y cultura. Siguiendo el libro Verniano de la Vuelta al Mundo en 80 días. Te haremos vivir una aventura extraordinaria, en este caso, en tan solo 3 horas.

Cerramos los ojos y el tiempo retrocede, estamos a finales del Siglo XIX. Imaginamos una ruta que hace soñar: La vuelta al mundo en 80 días de Jules Verne. Con esta experiencia, pretendemos dar la vuelta al mundo siguiendo el libro. Siempre de forma divertida y con los platos más típicos y exquisitos de cada país. Maridamos perfectamente, la cultura y la gastronomía para ayudarte a trasladar casi realmente a este entorno. Un puro placer para los sentidos.

MENÚ MARIDAJES PERFECTOS

1. Aperitivo a base de ibéricos de bellota

- Espumoso, vino tinto y jerez

2. Ahumados del Mar del Norte

- Vino blanco, cerveza y destilado

3. Grandes carnes nobles

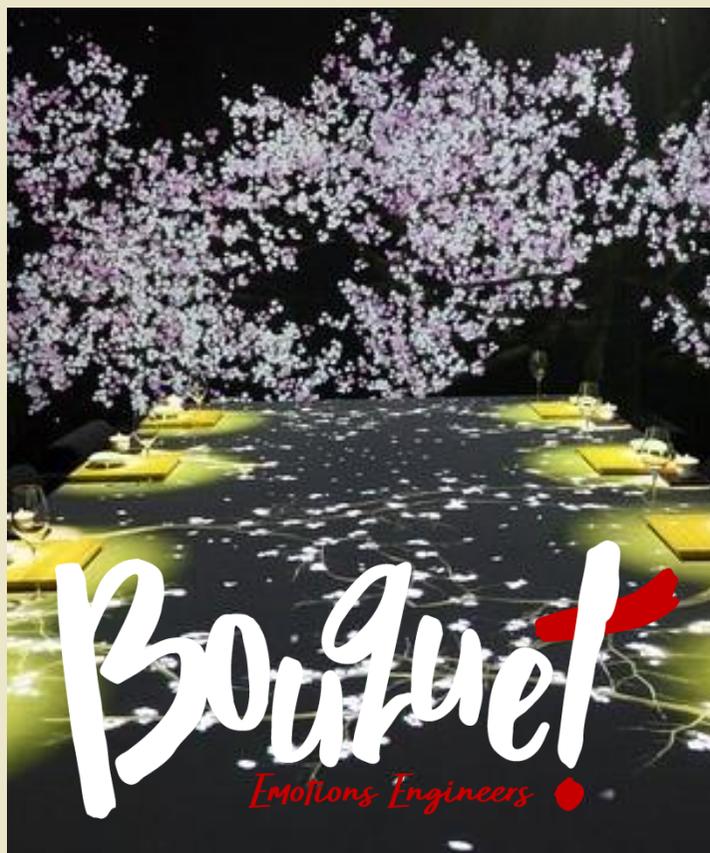
- Vino tinto potente, vino tinto suave

4. Tabla de quesos artesanales.

- Vino tinto y vino especial.

5. Postres basados en el mundo del chocolates

- Vino dulce, espumoso y destilado.



TONI COT EXPERIENCES

MARIDAJES PERFECTOS

EXPERIENCIA
CULTURAL
GASTRONÓMICA



Fusionamos diversión, alta
gastronomía Y cultura.

La experiencia más sibarita,
destinada a las personas
que buscan el máximo
placer y perfección.

El objetivo principal es educar al asistente en el arte de la buena mesa y en saber en todo momento, que vino escoger y servir según la gastronomía de la comida.

El placer de descubrir las alianzas y el por que.

Interpretar sensaciones organolépticas ya vividas quizá en algún momento de la vida o totalmente nuevas para el asistente.

Una comida con 5 platos. Cada plato dispone de como mínimo dos bebidas, para entender la excelencia y ver cual queda mejor.

MENÚ PRIORAT, RIOJA Y BORDEAUX

1. Pimientos al Piquillo al estilo Riojano
- Vinos de la Rioja
2. Fricandó típico catalán
- Vinos del Priorat
3. Plato de quesos franceses
- Vinos de Bordeaux
4. Postre. Especial del Chef
- Vinos de Rioja, Priorat y Bordeaux



TONI COT EXPERIENCES

COMPARATIVO: PRIORAT, RIOJA Y BORDEAUX

EXPERIENCIA
CULTURAL
GASTRONÓMICA



Fusionamos diversión, alta
gastronomía Y cultura.

Una experiencia
comparativa de DO's muy
reputadas en el mundo del
vino. Un placer para todos
los sentidos.

Se trata de una odisea reflexiva, donde
nuestros sentidos han de saber interpretar la
complejidad del mundo de las sensaciones.

Mediante el ojo, la nariz y la boca comparamos
grandes vinos, mientras descubrimos zonas
vitivinícolas de muy alto prestigio.

Queremos aproximar a los asistentes, las
diferencias claras entre cada DO.
Hablabremos en detalle de cada zona y las
características de sus vinos.

Comeremos y finalizaremos el acto con un
divertido examen de cata a ciegas.

MENÚ GRANDES QUESOS

1. Ensalada completa con fruta y queso

- Vino blanco seco
- Vino blanco ácido

2. Plato con 10 quesos distintos y sus complementos

- Vino tinto
- Vino dulce

3. Postre a base de queso al estilo escocés

- Sidra bretona

4. Calvados y café



TONI COT EXPERIENCES

GRANDES QUESOS Y SUS VINOS PERFECTOS

EXPERIENCIA
CULTURAL
GASTRONÓMICA



**Fusionamos diversión, alta
gastronomía Y cultura.**

**Una experiencia para
sorprender y sorprenderte,
por el universo de los
mejores quesos artesanales.**

Hacemos un viaje muy divertido con el queso artesanal, entre otros lugares, por el País de Gales, Normandía, Holanda, Suiza y como no, por nuestros queridos Pirineos.

Acto iniciático al mundo del vino y a los maridajes perfectos. Explicamos el mundo del queso, diferencias, como se hacen...

Continuamos jugando con el protocolo en la mesa i mostramos el arte de la cata. Comemos a base de quesos.

MENÚ LA VIA AUGUSTA

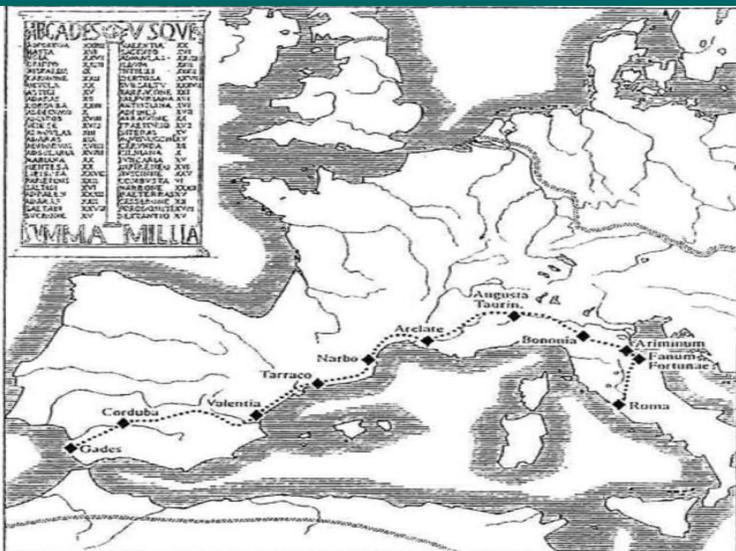
1. Aperitivo Italiano
- Cóctel a base de Campari y moscato
2. Ensalada gourmet Tosicana
- Prosecco
3. De la Galia entramos en el mundo del Foie gras
- Vino blanco Sauternes de Burdeos.
4. Meloso de ternera a la catalana
- Vino tinto Montsant
- Vino tinto Priorat
5. Quesos de Italia, Francia y España
- Vino PX
6. Helados típicos italianos
- Limoncello



TONI COT EXPERIENCES

LA VIA AUGUSTA

EXPERIENCIA
CULTURAL
GASTRONÓMICA



Fusionamos diversión, alta gastronomía Y cultura. Una experiencia que nos traslada al periodo romano, recorriendo el arco de la cultura gastronómica mediterránea.

Queremos conquistar un camino histórico; la Vía Augusta, uno de los Caminos más estudiados, más transitados y conocidos desde la antigüedad, que nos abre las puertas hacia una de las rutas mediterráneas más laureadas del mundo. Queremos introducirnos en la cultura de la antigua Roma, de la Galia y de Tarraco. Vemos el prestigio de las cocinas y vinos de este arco Mediterráneo. Analizamos la gastronomía de Italia, Francia y de la Península Ibérica. Descubrimos el origen de muchos alimentos y vinos. Una pura Odisea sensorial.

TONI COT EXPERIENCES

Bouquet
Emotions Engineers ●

Informació i Reserves:
info@bouquetexperience.com
www.bouquetexperience.com