




“Verde, que te quiero verde”
domingo 23 - lunes 24 febrero, 2025



Bernd Knöller 

Restaurante Riff (Valencia), 1
estrella Michelin, 2 soles Repsol
y 4 rabanos en We're Smart
Green



Miguel Barrera  

Restaurante Cal Paradis, 1
estrella Michelin roja y verde,
y 2 soles Repsol.

La naturaleza es muy sabia, aún en invierno, nos ofrece una abundancia de ingredientes que nuestros cuerpos necesitan para nutrirse, aportando autenticidad a nuestras cocinas.

Vamos a salir al campo con un guía y cesta para recolectar la materia prima que cocinaremos después.

Un curso muy participativo, ameno y diferente, que fomenta la tertulia y aprovecha de la experiencia y visión de dos grandes chefs.

- Domingo 23 de febrero

Llegada a La Torre del Visco

16:00 Presentación del curso

16.30 Salida al campo con cesta para buscar alimentos silvestres acompañado de nuestro guía experto Víctor Enrique Vidal.

18.00 Primera sesión en cocina seguida de cena degustación.



- Lunes 24 de febrero

Desayuno

10:00 Segunda sesión práctica seguida de almuerzo.

17:30 tercera sesión en cocina seguida de cena.



Este programa puede estar sujeto a modificaciones.

La celebración del curso depende de un mínimo de 6 participantes.

Los PRECIOS

PRECIOS POR PERSONA

- en habitación doble compartida - 850€
- por acompañante sin participar - 550€
- en habitación doble, uso individual - 980€

Incluye: dos noches de alojamiento con desayuno, la cena del domingo, la comida y cena del lunes (vinos incluidos), la salida al campo con guía y las tres sesiones de cocina con los chefs invitados.

POLÍTICA DE GARANTÍA Y CANCELACIÓN

Se requiere un pago de 30% para el 10 de febrero. En caso de cancelación el anticipo pagado no será devuelto.