

Experiencia

GOURMET



Toshiya Kai

Un puente entre Oriente y Occidente

Nacido en Japón y afincado en Valencia, Toshi fusiona la ancestral sabiduría culinaria japonesa con la vibrante luz, los productos frescos y las arraigadas tradiciones del Mediterráneo

En 2018, tras haber trabajado en los fogones con Bernd Knöller (estrella Michelin), ser Jefe de Cocina de Seu Xerea con Steve Anderson y haber colaborado con Quique Dacosta y Angel León abre su propio restaurante, Toshi Restaurant, recomendado en la Guía Michelin y galardonado con un Sol Repsol.

En una cena exclusiva con Toshi queremos reproducir el entorno íntimo de su restaurante, sin barreras entre el comensal y el cocinero.

El día siguiente ofreceremos un taller de cocina



DETALLES

- Domingo 3 de noviembre - 20:30h
Chef's table con menú degustación
- Lunes 4 de noviembre - 11:00h a 15:00h
Taller de cocina seguido de otro menú degustación

PRECIOS POR PERSONA

Chef's table 120€

Taller de cocina con menú degustación 140€

Pack de alojamiento domingo noche con cena degustación, desayuno, taller de cocina y comida degustación
350€ uso doble - 400€ uso individual

Noche adicional (lunes noche) - alojamiento y desayuno
110€ uso doble - 155€ uso individual

El agua, vino y café de la cena y comida e IVA está incluido.

PLAZAS LIMITADAS - RESERVA IMPRESCINDIBLE

978 76 90 15 - reservas@torredelvisco.com

POLÍTICA DE GARANTÍA Y CANCELACIÓN

Se requiere un nº de tarjeta VISA o MasterCard para dejar la reserva confirmada.

En caso de cancelación con menos de 24h del chef table o taller de cocina se cargarán una penalización de 40€ por persona

En caso de cancelación del alojamiento con menos de 48h se cargarán 100€