



Corte de Jamón

Porque no es simplemente cortar el jamón sino descubrir que lo hace un arte.

El jamón es una de nuestras joyas culinarias y es símbolo de la cultura española y de nuestra gastronomía. Aunque es un verdadero manjar artesanal, poco sabemos de sus peculiaridades y no somos capaces de apreciar y verificar la calidad de cualquier tipo de jamón.

Este taller nos permitirá aprender a cortar un jamón como un profesional.

Duración: **3h**

Mínimo de participantes: **30 personas**

Precio: **75€ P/P**

Idiomas: **castellano, inglés**

Materiales: el precio de la cata incluye un aperitivo, el cortador de jamón y todos los materiales para la actividad que permitirán disfrutar plenamente la experiencia.

Que sucede durante el taller: llegamos a Corevents y somos recibidos con copa de cava para luego pasar a una explicación del arte del corte de jamón para así descubrir las mejores técnicas de corte de jamón. Para luego terminar con un aperitivo de embutido pan y tomate con una copa de cava.

*Complementos opcionales:

- Hora adicional de barra estandar de bebidas (vino blanco, tinto, cervezas, refrescos y aguas) **7€**
- Hora adicional de barra completa de bebidas (barra estandar + combinados) **9€**
- Coctel (consultar precios)