

GastroGune

SONIA FUENTES

COMIDAS Y CENAS DIFERENTES
CON EXPERIENCIAS
GASTROGUNE

TALLERES DE PINTXOS



En esta experiencia personalizada los asistentes aprenderán a **preparar tres pintxos fríos**, que luego pueden degustar junto a otros dos pintxos calientes, un postre y una degustación de quesos por cuenta de GastroGune, todo ello acompañado de un maridaje con diferentes vinos.

Además, por un suplemento adicional de 30€, pueden llevarse consigo un pequeño kit para elaborar en casa sus propios pintxos.

Duración aprox. 2 horas y media

Precio 60€ / persona

GastroGune

Correría, 44 · 01001 Vitoria-Gasteiz

945 132 325

kaixo@gastrogune.com





SONIA FUENTES

TALLER DE PINTXOS

Maridaje con cervezas D.O. Euskal Herria, txakolís D.O. Alava, Guipuzkoa o Bizkaia y tinto D.O Rioja Alavesa

Gastro-pintxos I

- Gilda Clásica.
- Pan tostado de pisto, ventresca y boquerón.

Gastro-pintxos III

- Carrillera de ternera con puré trufado.
- Degustación de quesos.

Gastro-pintxos II

- Pintxo de pan tostado con tomate seco, queso de cabra, nuez, membrillo y mermelada de naranja amarga.
- Txangurro & Company.

Gastro-pintxos IV

- Postre de temporada.
- * Este taller tiene una **duración** aproximada de **dos horas y media**, y se acompaña de panes especiales y aceite de Rioja Alavesa. Aquel comensal que prefiera no degustar todas las bebidas del taller, podrá seguir con la que prefiera.
- ** **Taller en inglés:** los talleres de pintxos también pueden impartirse en inglés, con un incremento de 15€ + por comensal.
- *** **Pack gourmet:** llévate por 30€ un lote de productos *gourmet* (Sal de Añana, bonito, piparras, queso, etc.)

60€ IVA INCLUIDO

GastroGune
Correría, 44 · 01001 Vitoria-Gasteiz
945 132 325
kaixo@gastrogune.com