

Seminario

Evolución de la Ginebra y de las Técnicas para Mezclarlas “Cócteles y Gin&Tonics”

En qué consiste

El Objetivo del seminario es incidir en la evolución de las ginebras y las técnicas que se utilizan para mezclarlas. Desde los Gin & tonic clásicos hasta las últimas propuestas desarrolladas por Javier Caballero, pasando por otros cócteles clásicos con un Twist más actual.

Ocho propuestas, una con cada ginebra elegida para la ocasión; *Haymans Old Tom*, *Sipsmith London Dry Gin*, *Bulldog Gin*, *Junipero London Dry Gin*, *Monkey 47*, entre otras...

Toda la esencia Liquid Experience aplicada a la ginebra

Infusiones
Ahumados
Macerados
Texturas
Y mucho más...

Duración del taller	1 día, 2 horas lectivas
Horario	16:00 - 18:00
Plazas	Máximo 6 personas
Convocatorias	1 mensual, consultar fechas www.javiercaballero.es
Aula	Taller Liquid Experience, en el centro de Barcelona
Precio	90 Euros (Susceptible a cambios para posteriores convocatorias)
Forma de pago	45 Euros paga y señal (Transferencia bancaria) 45 Euros al comienzo del taller
Otros	La plaza quedara confirmada al recibir la transferencia bancaria, con mínimo 10 días antes de la fecha del taller, la fecha de los talleres son susceptibles de cambiarse <ul style="list-style-type: none">· Ser mayor de 18 años· El taller está pensado para bartenders, pero puede realizarlo perfectamente personas sin amplios conocimientos de coctelería; cocineros, camareros, someliers o incluso aficionados, el único requisito imprescindible son las ganas de aprender cosas nuevas.
Inscripción	Contactar para consultar fechas y disponibilidad