



bebidas y comidas

EXPERIENCIA CULINARIA COMPLETA

¡Comparta con nuestro chef una experiencia culinaria única!

El recorrido comienza con una experiencia sensorial a través del mercado local, degustando frutas nuevas y exóticas, y termina con una clase de cocina completa.



4 HORAS 30 MINUTOS

US\$ 230

Sáenz Peña 204,
Barranco, Lima. Perú.
hotelb.pe



PARA FOODIES

Descubra la nueva capital culinaria del mundo



MERCADO DE SAN ISIDRO

Ingresa a un mercado local típico acompañado por nuestro Chef Ejecutivo y descubra nuestra rica variedad de frutas y verduras, mientras prueba algunas de las mejores. Visite el puesto de pescados y mariscos donde se explicarán sus cualidades organolépticas.



BARRANCO

Regrese a Barranco para una degustación de café o té, donde aprenderá sobre los diferentes métodos de preparación del mismo.

BODEGA VERDE

Cruce el Puente de los Suspiros y pare en una cafetería orgánica para tomar un milkshake de lúcuma mientras se sienta debajo el árbol del mismo nombre.



HOTEL B

De vuelta en el hotel, aprenda todo sobre nuestro emblemático cóctel nacional: el Pisco Sour. Luego, tome una coctelera y prepare el suyo en el Bar del B. El recorrido termina con una clase participativa en donde preparará ceviche fresco, lomo saltado y, de postre, chirimoya crujiente.



B

beber
y comer



2 HORAS 30 MINUTOS

US\$175

Sáenz Peña 204,
Barranco, Lima. Perú.
hotelb.pe

CLASE DE COCINA

¡Domine el arte de la cocina peruana con estos platos clásicos!

El recorrido comienza con una clase de elaboración de Pisco Sour en el bar, una degustación de frutas nativas, y termina con una clase de cocina completa.



PARA LOS CHEFS DE CASA

Aprenda directamente de los expertos



PISCO SOUR EN EL BAR DEL B

La experiencia comienza con una clase interactiva de elaboración de Pisco Sour en el Bar del B. Aprenda a preparar un clásico peruano con nuestro propio Gerente de Bar, reconocido en los Premios Nacionales Summum del 2018.



DESGUSTACIÓN DE FRUTAS PERUANAS

Salga al patio para tomar un poco de aire fresco y una vista espectacular de nuestro jardín vertical. Aquí se le presentará una selección de frutas exóticas que se encuentran comúnmente en los mercados locales para una degustación.



CLASE DE COCINA

La mejor parte de la experiencia incluye una clase de cocina completamente práctica con nuestro Chef de Cuisine. Aquí aprenderá a preparar ceviche, lomo saltado y chirimoya crujiente.



bebidas y comidas



1 HORA 00 MINUTOS

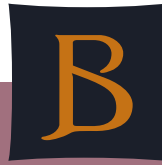
US\$85

Sáenz Peña 204,
Barranco, Lima. Perú.
hotelb.pe

EXPERIENCIA EXPRESS

¿Corto de tiempo? No hay problema.
Descubra la cocina esencial peruana.

Pisco Sour y Ceviche, ¿hay una mejor pareja?
Descubra los secretos de su preparación junto
con nuestro Gerente de Bar y Chef de Cuisine.



APROVECHE SU ESTADÍA

Aprenda a preparar estos clásicos de cocina peruana



PISCO SOUR EN EL BAR DEL B

La experiencia comienza con una clase interactiva de elaboración de Pisco Sour en el Bar del hotel. Descubra cómo preparar un clásico peruano con nuestro propio Gerente de Bar, reconocido en los Premios Nacionales Summum del 2018.



¡PREPAREMOS CEVICHE!

Salga al patio para tomar un poco de aire fresco y admirar una vista espectacular de nuestro jardín vertical. Aquí, nuestro Chef de Cuisine le presentará la historia de este plato típico peruano. Luego puede probar preparando su propio ceviche con pescado fresco y verduras de origen local.

