



EXPERIÊNCIAS

Relais & Châteaux





B comer e beber



1 HORA E 30 MINUTOS

US\$78

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

EXPERIÊNCIA COM CLASSE DE COQUETÉIS

Em uma coqueteleira aprenderemos os segredos da mixologia!

Uma aula especializada onde criaremos combinações únicas e deliciosas, produzindo bebidas que se destacam pela sua qualidade e complexidade no sabor.



AGITAR! AGITAR! AGITAR!

BAR B

Torne-se um especialista na arte da mixologia. A experiência começa com o compartilhamento de informações detalhadas sobre licores, receitas e técnicas de preparação, entre outros segredos da indústria.



COQUETÉIS E HARMONIZAÇÕES

Você irá preparar três coquetéis: 1 à base de Pisco, 1 à base de Gin e 1 à base de Vodka. Cada um será harmonizado com deliciosas tapas de acordo com o perfil do coquetel. Todos os participantes terão todos os instrumentos e ingredientes prontamente disponíveis para se divertirem com nossos mestres de bar e cozinha, aprendendo a preparar cada item.





comece e beba



4 HORAS E 30 MINUTOS

US\$ 254

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

EXPERIÊNCIA CULINÁRIA COMPLETA

Nosso Chef te levará a uma Experiência Culinária única na vida!

O passeio começa com uma incrível experiência visitando o mercado local, faremos uma degustação de frutas novas e exóticas em nosso pátio e terminará com uma aula completa de culinária.



PARA OS AMANTES DA GASTRONOMIA

CICLOS

A aventura começa no Ciclos - Barranco, com uma degustação de café, onde você aprenderá sobre diferentes métodos de preparação.



MERCADO DE SURQUILLO

Visitaremos um mercado local típico acompanhado pelo nosso Chef e descobriremos nossa rica variedade de frutas e legumes. Visitaremos também a parte dos peixes e frutos do mar, onde suas qualidades serão explicadas detalhadamente.



DEGUSTAÇÃO DE FRUTAS PERUANAS

Saia para o "Pátio" para tomar um pouco de ar fresco e apreciar a vista espetacular do nosso jardim vertical enquanto você prova algumas delas.

HOTEL B

De volta ao hotel, você irá conhecer e saborear o nosso emblemático coquetel nacional: o Pisco Sour. Vamos prepará-los no próprio Bar do Hotel B. O passeio terminará com uma aula participativa fazendo pratos típicos como: ceviche, lomo saltado e, para a sobremesa, torta de maçã crocante.





comer e beber



2 HORAS E 30 MINUTOS

US\$ 176

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

EXPERIÊNCIA DE AULA CULINÁRIA

Domine a arte da culinária peruana com esses pratos clássicos!

O passeio começa com uma aula de preparação de Pisco Sour no bar e termina com uma aula completa de culinária.



SEU CHEF INTERIOR.

PISCO SOUR

A experiência começa com uma aula interativa de preparo do Pisco Sour no Bar do Hotel B. Acompanhado do nosso Bar Manager reconhecido nos Prêmios Summum nacionais em 201 vamos aprender a fazer um clássico peruano.



AULA DE CULINÁRIA

Vamos até o pátio para tomar um pouco de ar fresco e apreciar a vista espetacular do nosso jardim. Aqui, você terá uma aula de culinária totalmente prática com nosso Chef de Cozinha. Você aprenderá a preparar os principais pratos peruanos como: Ceviche, Lomo Saltado (Lombo Salteado) e torta de Maçã Crocante.





comer e beber



2 HORAS

US\$ 121

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

EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA

Descubra os elementos essenciais da culinária peruana e deixe-se mimar pelo nosso Chef com uma refeição.

Aprenda a preparar o famoso Pisco Sour e o Ceviche, acompanhados pelo nosso Gerente de Bar e Chef de Cozinha. Em seguida desfrutará de uma refeição em nosso bar.



APROVEITE SUA ESTADIA

PISCO SOUR NO BAR DO HOTEL B

A experiência começa com uma aula interativa de preparo do Pisco Sour no Bar do Hotel B. Acompanhado do nosso Bar Manager reconhecido nos Prêmios Summum nacionais em 201 vamos aprender a fazer um clássico peruano.



PREPARANDO O CEVICHE

Em nosso pátio tomaremos um pouco de ar fresco e apreciaremos a vista espetacular do nosso jardim. Aqui, nosso Chef de Cozinha irá apresentar a você a história deste prato típico peruano. Em seguida, você poderá tentar fazer seu próprio Ceviche com peixe e vegetais de origem local.



VAMOS COMER

Por fim, deixe-se mimar pelo nosso Chef e desfrute de um clássico Lomo Saltado, acompanhado de uma sobremesa e bebida.

Visite-nos e explore nossa experiência gastronômica - culinária. Venha e aproveite bons momentos.





B comer e beber



1 HORA

US\$94

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

EXPERIÊNCIA EXPRESS

Com pouco tempo? Sem problemas. Aprenda em poucos minutos os fundamentos da nossa arte culinária.

Pisco Sour e Ceviche, há uma combinação melhor? Descubra os segredos da sua preparação junto com nosso Bar Manager e o nosso Chef de Cozinha.



PREPARE OS CLÁSSICOS PERUANOS.

PISCO SOUR

A experiência começa com uma aula interativa de preparo do Pisco Sour no Bar do Hotel B. Acompanhado do nosso Bar Manager reconhecido nos Prêmios Summum nacionais em 201 vamos aprender a fazer um clássico peruano.



PREPARANDO O CEVICHE

Em nosso pátio tomaremos um pouco de ar fresco e apreciaremos a vista espetacular do nosso jardim. Aqui, nosso Chef de Cozinha irá apresentar a você a história deste prato típico peruano. Em seguida, você poderá tentar fazer seu próprio Ceviche com peixe e vegetais de origem local.





comer e beber



1 HORA

US\$94

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

EXPERIÊNCIA DE CHOCOLATE E CAFÉ PERUANO

Viaje pelo Peru através do café e do chocolate!

Experimente 03 chocolates com cacau de diferentes regiões peruanas, prepararemos um café peruano na hora para você e apreciaremos várias técnicas durante a degustação. No final, faremos uma harmonização de chocolate e café.