

Cómo hacer un Gin Tonic perfecto

Todo lo que tienes que saber de tu bebida favorita

Modalidad: Indoor

Sistema: Teórico - práctico

Lugar: Café Olivera.
C/ Santo Tomé, 8. Madrid

Temática: Gastronomía y enología

Idioma: Español

Nº de horas: 3 horas

Precio: 40 euros

Fechas / horarios:

Domingo 6 de noviembre de 2011,
de 17:00 a 20:00 hrs.

Presentación

Madrid vive una fiebre de tónica con ginebra, y el Café Olivera es uno de sus santuarios; por ello, no podemos dejar de ofreceros esta cata y explicaros detalles como que la ginebra hay que servirla a cinco grados y la tónica a uno y medio sobre un lecho de cubitos de hielo pequeños. También que la rodaja de limón o incluso la de pepino han quedado obsoletas y que ahora son mucho más sofisticados los retoques: fresas, albahaca, regaliz, physalis, carambola, jengibre, uvas, nuez moscada, e incluso pimienta de jamaica.

Si lo quieres saber todo sobre la bebida más elegante y con más clase, no puedes perderte esta cata. Te enseñaremos a disfrutar de la sofisticación de un cáliz transparente estremeciéndose en burbujas y aderezado con un detalle de aromatizado color.

Destinatarios

Sibaritas a los que les gusta disfrutar de la calidad y del placer de ingerir los mejores Gin Tonic.

Programa

1. Historia de la ginebra.
2. Tipos de ginebras.
3. Cata de siete ginebras.
4. Historia de la tónica. Cata de dos tónicas premium.
5. Gin tonic. Historia.
6. Elaboración del Gin tonic perfecto

INCLUYE
CATA DE 7
GINEBRAS
Y 2 TÓNICAS
PREMIUM

Monitores

Teodoro Jiménez de Vega y Fernando Jiménez de Vega regentan el Café Olivera desde hace 5 años, durante este tiempo, y después de haber recibido cursos de los mejores maestros cocteleros, han convertido al Olivera en uno de los locales de referencia de Madrid.