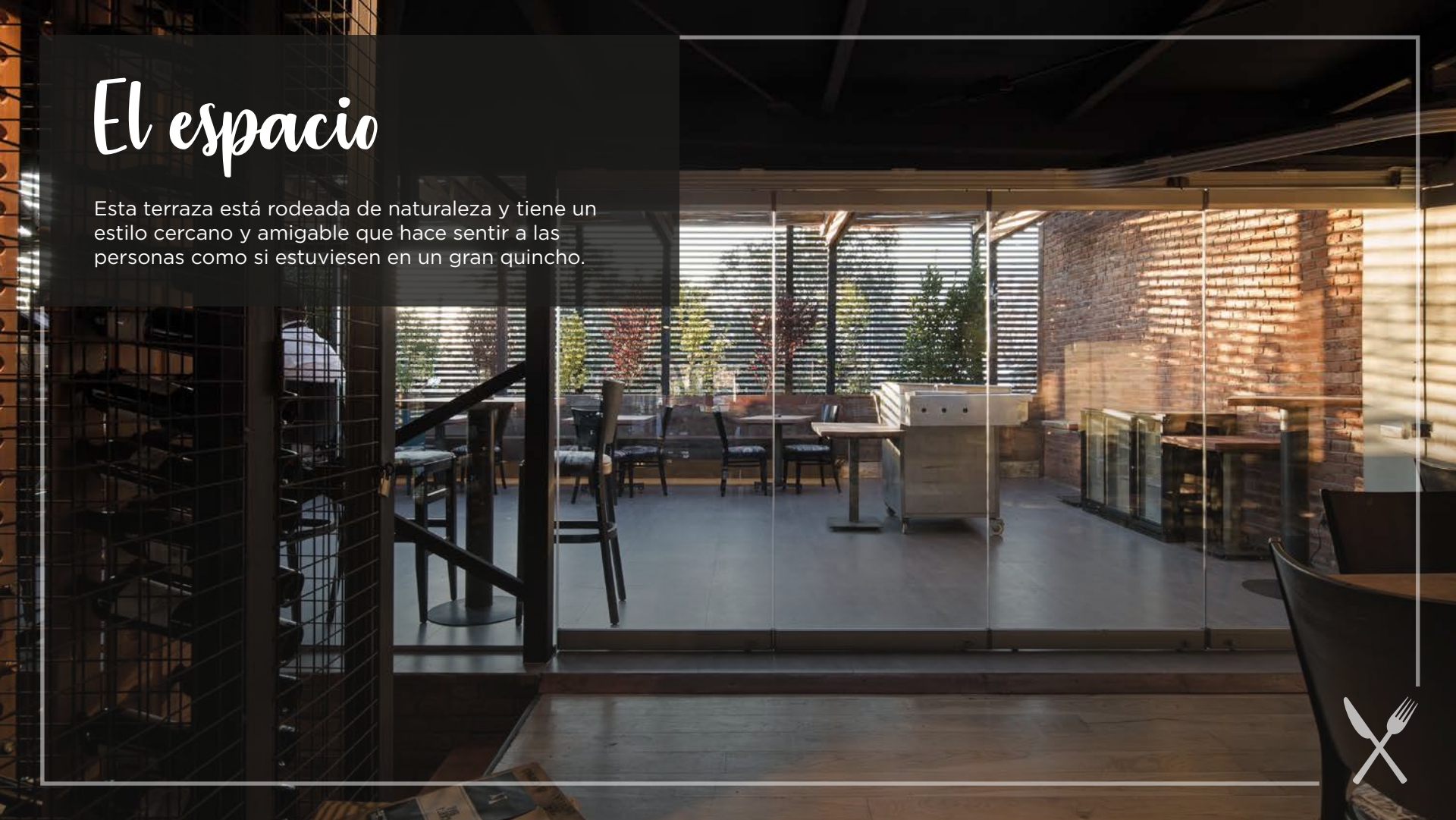
INFILTRADOS
STEAKBAR
Taller de parrilla
CON JUAN PABLO VALDIVIA

Una experiencia

El chef Juan Pablo Valdivia entrega tips y explica los elementos que hay que tener en cuenta como las fechas de producción de los cortes, la infiltración de la carne y el manejo de la grasa.

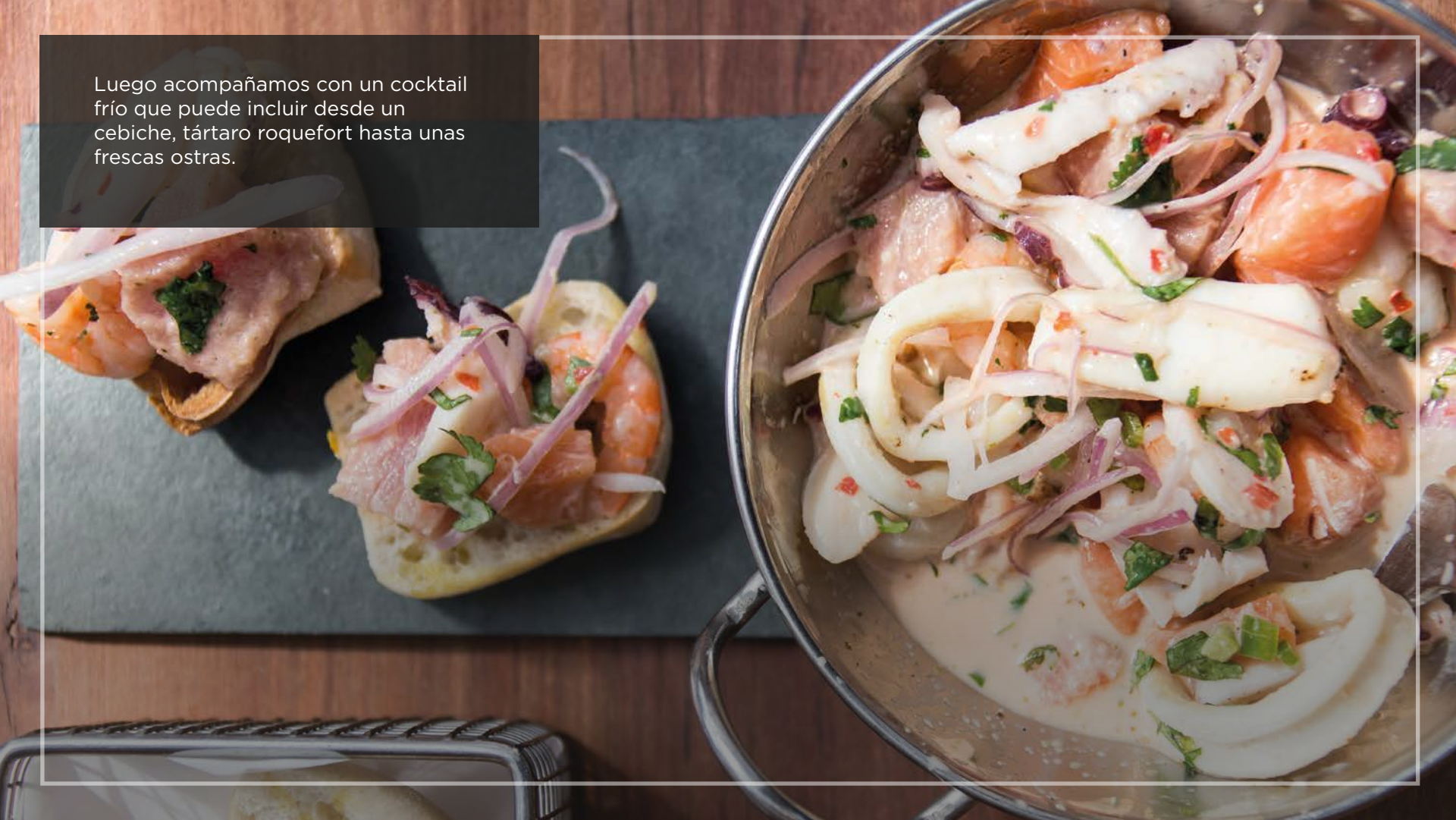
El espacio

Esta terraza está rodeada de naturaleza y tiene un estilo cercano y amigable que hace sentir a las personas como si estuviesen en un gran quincho.

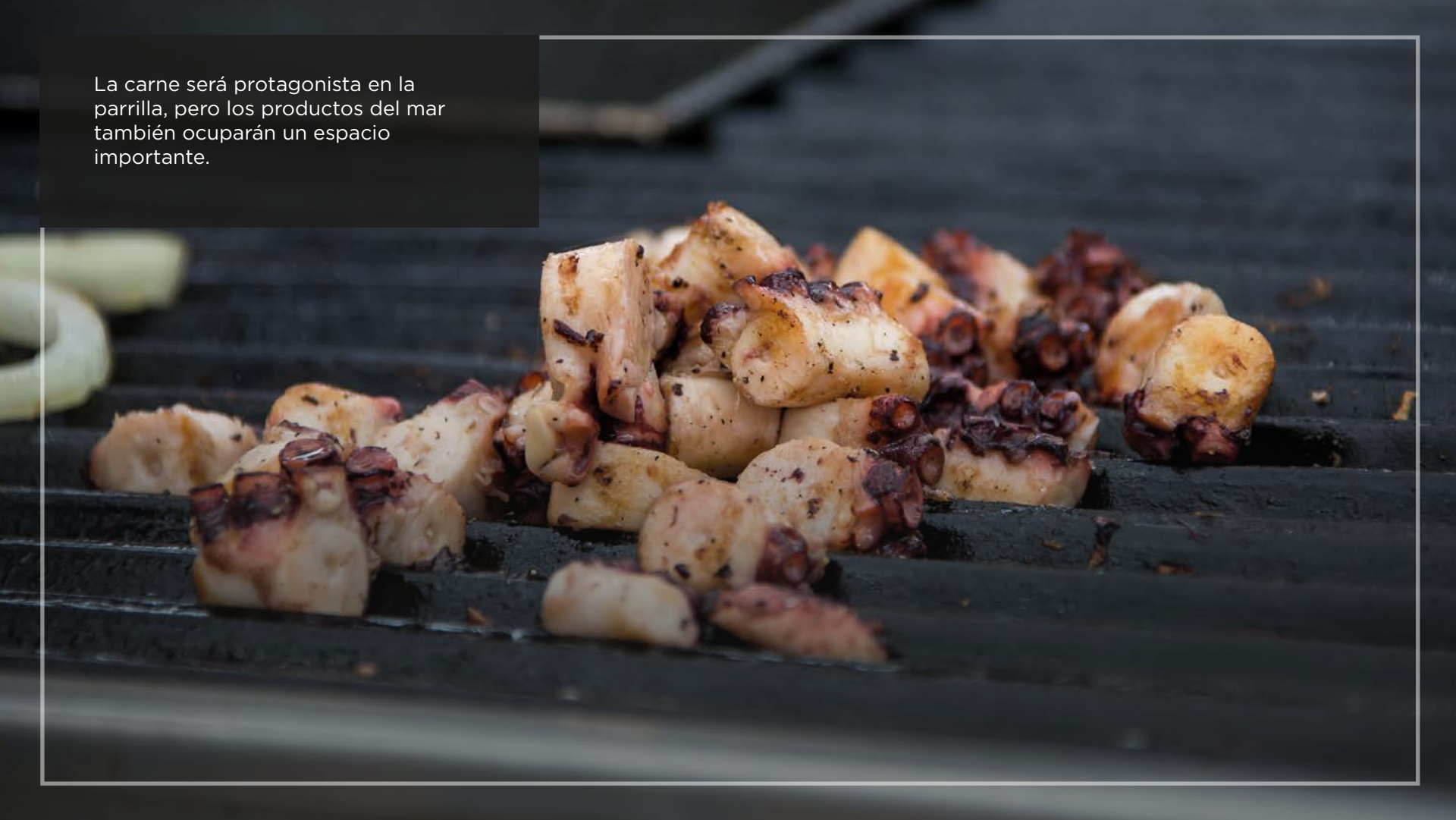


Qué incluye:

Porque lo que empieza bien, termina mejor, el taller se inicia con aperitivos. Espumoso, sour, jugos, cerveza, sangría y más.

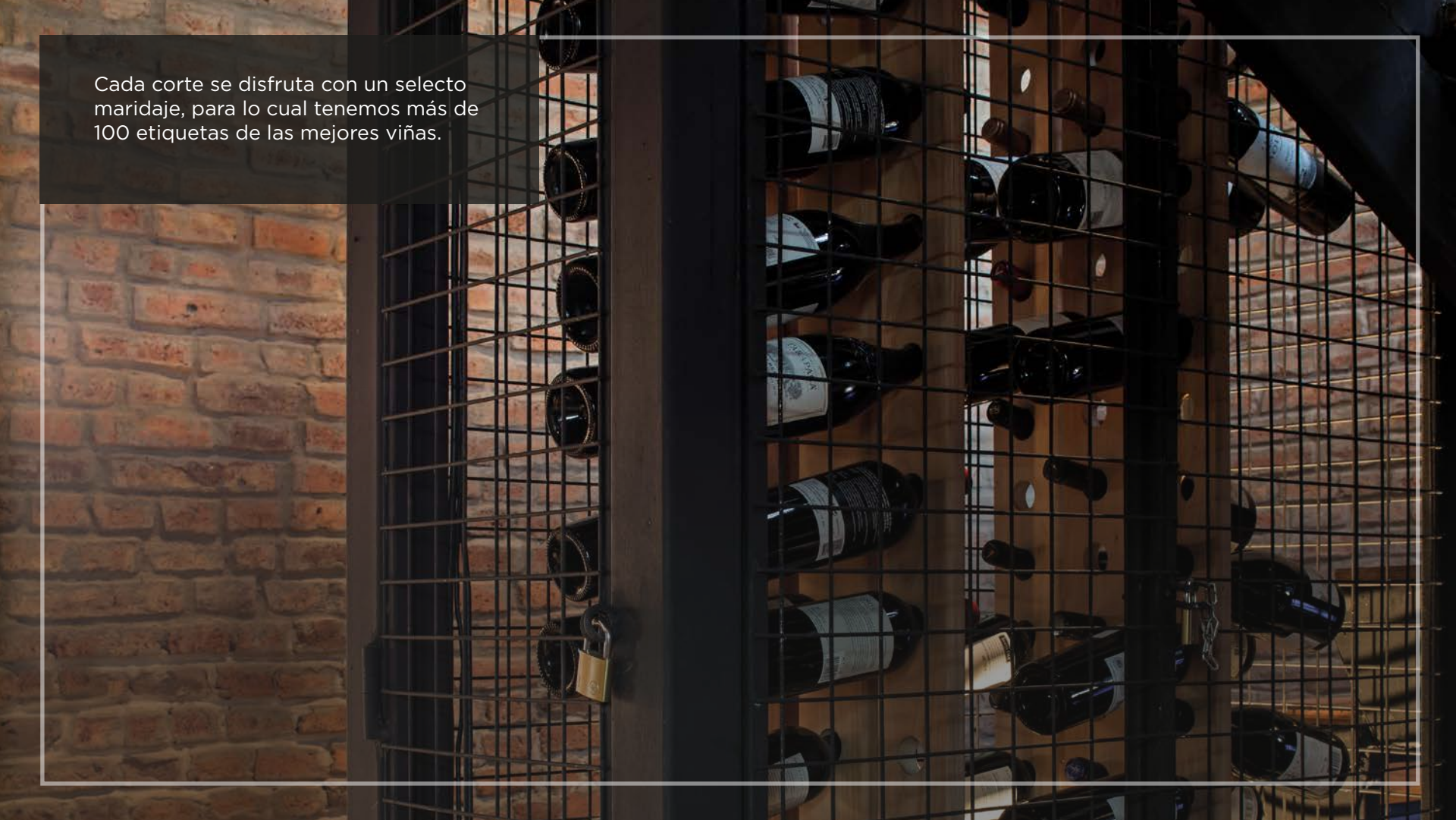


Luego acompañamos con un cocktail frío que puede incluir desde un cebiche, tártaro roquefort hasta unas frescas ostras.



La carne será protagonista en la parrilla, pero los productos del mar también ocuparán un espacio importante.

A continuación prepararemos diferentes cortes, entre los cuales destacan la entraña y el bife ancho, todo esto junto a un cocktail caliente que puede incluir risotto de mote, papas idaho, entre otros.



Cada corte se disfruta con un selecto maridaje, para lo cual tenemos más de 100 etiquetas de las mejores viñas.

Y hacia el final, exquisitos postres. Obsesión de castaña, mousse de chocolate, helados, entre otros increíbles sabores.

Pero la experiencia no termina aquí. Como ya es tradición, nuestra barra recibe a los comensales más entusiastas para cerrar la jornada con un merecido brindis.

Juan Pablo Valdivia tiene una reconocida trayectoria en diversos restaurantes especializados en cocina a la parrilla, como Cuerovaca, Tierra Noble, Al Fuego y Bellavista Grill.

La parrilla es todo un mundo de sabores y experiencias.

INFILTRADOS
STEAKBAR
Más información en:
WWW.INFILTRADOS.CL
CONTACTO@INFILTRADOS.CL