



EXPERIENCES

Relais & Châteaux





B comer & beber



1 HORA 30 MINUTOS

US\$78

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

COCKTAIL CLASS

¡Tome una coctelera y aprenda los secretos de la mixología!

Una clase diseñada para educar e inspirar con la historia del alcohol, el origen de las bebidas y con la demostración de las técnicas adecuadas de las mismas.



SHAKE, SHAKE, SHAKE.

B BAR

Conviértete en un experto en el arte de la mixología. La dinámica empieza compartiendo información detallada sobre licores, recetas y técnicas de preparación, entre otros secretos de la industria.



COCTELES & TAPAS

Prepará 3 cócteles: uno a base de Pisco, uno a base de Ginebra y uno a base de Vodka. Cada uno se combinará con sabrosas tapas según el perfil del cóctel. Cada participante tendrá todos los instrumentos e ingredientes disponibles para que se diviertan con nuestros maestros de bar y cocina, aprendiendo a preparar cada bebida.





¡come y bebe!



4 HORAS 30 MINUTOS

US\$ 254

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

FULL CULINARY EXPERIENCE

¡Comparta con nuestro Chef una experiencia culinaria única!

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



IDEAL PARA FOODIES.

DEGUSTACION DE CAFÉ

Esta aventura comienza en una cafetería especializada, diseñada para ofrecer una experiencia única de degustación de café. Disfrutarás de una variedad de cafés exquisitos y aprenderás sobre diferentes métodos de preparación. ¡Prepárate para un viaje sensorial que despertará tus sentidos y profundizará tu aprecio por esta bebida tan especial!



MERCADO LOCAL

Ingresa a un mercado local típico acompañado por nuestro Chef Ejecutivo y descubra la rica variedad de frutas y verduras frescas, probando algunas de las mejores. Luego, visite el puesto de pescados y mariscos para conocer y degustar los tesoros de nuestro territorio marítimo.

DEGUSTACIÓN DE FRUTAS

Salga al patio para tomar aire fresco y disfrutar de una vista espectacular. Aquí se le presentará una selección de frutas exóticas para degustación.



HOTEL B

De regreso en el Hotel, aprenderá todo sobre nuestro cóctel emblemático: el Pisco Sour. Luego, tome una coctelera y prepare el suyo en el Bar del B. El recorrido termina con una clase participativa donde usted preparará ceviche, lomo saltado y, de postre, chirimoya crocante.





¡comer y beber!



2 HORAS 30 MINUTOS

US\$ 176

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

CLASE DE COCINA

¡Domine el arte de la cocina peruana!

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



PARA LOS CHEFS DE LA CASA.

PISCO SOUR

La experiencia comienza con una clase participativa de preparación de Pisco Sour en el Bar del B. Aprenda a preparar un clásico peruano con nuestro Bar Manager, reconocido en los Premios Summum del 2018.



LA 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 crocante.





comer & beber



2 HORAS 00 MINUTOS

US\$ 121

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

FOOD EXPERIENCE

Descubra lo esencial de la cocina peruana y déjese consentir por nuestro Chef con un almuerzo o cena.

Aprenda a preparar Pisco Sour y Ceviche de la mano de nuestro Bar Manager y Chef de Cuisine. Luego disfrute de un almuerzo o cena de autor en la comodidad de nuestro restobar.



APROVECHE SU ESTADÍA.

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 Bar Manager, reconocido en los Premios Nacionales Summum del 2018.



PREPAREMOS CEVICHE

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



¡A COMER!

Luego, déjate consentir por el Chef y disfruta de un lomo saltado y un postre de la casa, acompañado por una bebida.

Visítanos y disfruta de esta experiencia gastronómica - culinaria. Ven y disfruta de buenos momentos.





comer y beber



1 HORA 00 MINUTOS

US\$94

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

EXPRESS EXPERIENCE

¿Corto de tiempo? Aprende los clásicos de la cocina peruana.

Pisco Sour y ceviche, ¿existe mejor combinación? Descubre los secretos de su preparación de la mano de nuestro Bar Manager & Chef de Cuisine.



PREPARA LOS CLÁSICOS PERUANOS.

PISCO SOUR

La experiencia comienza con una clase participativa de preparación de Pisco Sour en el Bar del B. Aprenda a preparar un clásico peruano con nuestro Bar Manager, reconocido en los Premios Summum del 2018.



PREPAREMOS CEVICHE

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





come y bebe



1 HORA 00 MINUTOS

US\$94

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

PERUVIAN CHOCOLATE & COFFEE EXPERIENCE

¡Viaja por el Perú a través del café y el chocolate!

Degustará 3 chocolates con cacao de diferentes zonas peruanas. Les prepararemos un café peruano en el momento y apreciaremos diversas técnicas durante la cata. Finalmente, maridaremos chocolate y café.