

CATAMOS VINOS Y PINTXOS

En esta experiencia el cliente descubrirá nuevos maridajes, sabores y texturas en cocina Felix explicará junto a un profesional del mundo del vino la elaboración e ingredientes de cada Pintxo y como se maridan con diferentes vinos.

- **DURACIÓN:** 2 horas
- **IDIOMA:** Castellano
- **HORARIOS Y APERTURA:** miércoles o jueves de 19:30 a 21:30 siempre que salga grupo.
- **MÍNIMO DE PERSONAS PARA REALIZAR ACTIVIDAD:** Se tiene que completar un grupo de 6 personas.
- **DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:**

Nos encontramos en un entorno privilegiado, nuestro restaurante es pequeño y acogedor, mimando cada detalle; nos esforzamos cada día para que nuestros clientes disfruten de una experiencia diferente, emocionante y muy atractiva.

La cocina de Félix Manso está pegada a la tierra, a la tradición, a nuestra cultura. Félix Manso es un cocinero que crea sus platos desde los principios de la cocina vasca más tradicional hasta las innovaciones y aportaciones de los grandes cocineros del mundo. Asia es una de sus referencias culinarias más fuertes.

Félix ha obtenido multitud de premios tanto en competiciones nacionales como internacionales y cuenta con un equipo muy implicado en la filosofía de trabajo: “nos gusta hacerte feliz”

Los productos de mercado, la estética de sus platos y unas creaciones ricas en sabor hacen de su cocina algo único y digno de saborear.

EN ESTA EXPERIENCIA EL CLIENTE DESCUBRIRÁ NUEVOS MARIDAJES, SABORES Y TEXTURAS EN COCINA