



La LONJA



Talleres La Lonja
Showcoocking



Taller de Paella

Aprende a elaborar la mejor paella con los mejores trucos y secretos de nuestro Chef / You Learn to make the best paella with tricks and secrets of our chefs.

Podéis elegir entre distintos tipos de arroz, utilizando los mejores productos del Mar y la Tierra / You can choose different types

Detalles técnicos

Technique Details

Historia y origen del arroz. ¿Por qué es tradicional la Paella en España? / History and origin. Why is traditional in Spain?

Presentación de la materia prima y sus propiedades / Presentation of ingredients and its properties

Herramientas que utilizaremos en la elaboración / Cookware to make the Paella

Ingredientes y paso a paso / Ingredients and steps

Trucos y secretos / Tricks and secrets



Disponibilidad

Availability

De lunes a viernes (No festivos) / Since Monday to Friday (No public Holidays)

Duración/Duration:

2 h. (Taller + Menú) / Workshop and menu



Mínimo para 10 personas
Minimum 10 people



Menú del taller

Menu included

Ensaladilla Rusa con gambas boreales y ventresca de atún / Olivier Salad with boreal prawns and tuna belly

Mejillones y Zamburiñas en salsa La Lonja /Mussels and Scallops in La Lonja Sauce

Croquetas de Gamba roja / Red Prawn croquettes

Paella elaborada / Paella

Tarta de chocolate con helado de vainilla / Chocolate cake with vanilla icecream

Café y Bebidas incluidas/ Coffee and drinks included

AGUA, VINO BLANCO O TINTO, REFRESCOS Y CERVEZA DE BARRIL



75€

10% IVA NO INCLUIDO
10% TAXEX NOT INCLUDED

Paellas a elegir

Paellas to choose

Paella Valenciana / Chicken paella

Paella de marisco / Seafood paella

Arroz negro / Black seafood paella

Paella de Verduras / Vegetables paella





Taller & Tardeo

EN TERRAZA, TABERNA O RESTAURANTE / TERRACE, TAVERN OR RESTAURANT

HORARIO: 16:00H A 20:30H (AJUSTABLE SEGÚN GRUPO / FLEXIBLE ACCORDING TO THE GROUP)

Aprende a hacer el mejor Steak Tartar y las Gyozas más tradicionales al estilo japonés / You can learn to make the best tender steak tartare with all the tricks and the most traditional Japanese Gyozas with all secrets of our chefs. Enjoy with your team choose different types

Detalles técnicos

Technique Details

Origen del a steak tartar y las gyozas y método de preparación / Origins and preparation methods of steak tartare and gyoza

Presentación de la materia prima y sus propiedades y todos los ingredientes que usaremos / Presentation of ingredients and its properties

Herramientas que utilizaremos en la elaboración de ambos platos / Cookware to make the Paella

Paso a paso / Step by step

Trucos y secretos / Tricks and secrets



Disponibilidad

Abailavility

De lunes a viernes (No festivos) / Since Monday to Friday (No public Holidays)

Duración/Duration:

2 h. (Taller + Menú) / Workshop and men



Mínimo para 10 personas
Minimum 10 people



Menú del taller

Menu included

Steak tartar/ Steak tartar

Gyozas de gambas(6 por persona) / Prawn Gyozas (6 per person)

Croquetas de jamón ibérico / Iberian ham croquettes

Tabla de quesos con membrillo y almendras fritas /
Mix Cheese, quince and fried almonds

Brownie de chocolate / Chocolate Brownie

Café y Bebidas incluidas/ Coffee and drinks included

AGUA, VINO BLANCO O TINTO, REFRESCOS Y CERVEZA DE BARRIL



80€

10% IVA NO INCLUIDO
10% TAXEX NOT INCLUDED

Condiciones de pago y formalización —

La confirmación de disponibilidad del espacio, bloqueo o pre-reserva tiene una validez de 72 horas desde el momento que se solicita. Si no se ha formalizado la reserva al pasar ese plazo se procederá a liberar el espacio si no se obtiene respuesta o confirmación.

Se realizará el pago del 50% del presupuesto para formalizar la reserva y el resto hasta 24 horas antes del evento o el mismo día del mismo.

Nº Cta: ES 95 0081 0655 65 0001367540

Nombre del beneficiario: La lonja de Palacio del Siglo XXI S.L

Dirección: Plaza de oriente 6, 28013, madrid

Cif: B 86873122

Nombre del banco: Banco Sabadell

Dirección del banco: Calle Leganitos 32 Madrid

úmero de identificación del banco (código SWIFT): BSABESBB

Enviar justificante a: eventos@lalonjadelmar.com

POLÍTICA DE CANCELACIÓN: Se facturarán, como mínimo, los comensales que hayan confirmados 48 horas previas al evento. Se reembolsará el 100% para cancelaciones hasta un mes antes de la fecha del evento, el 50% del total cuando queden entre 30 y 7 días y el 25% para cancelaciones entre 7 días y 48 horas para el evento.

DIETAS ESPECIALES: Todos nuestros menús se pueden adaptar sin gluten, sin lactosa, para vegetarianos o cualquier intolerancia según sea necesario. Le rogamos nos lo indiquen con antelación.

Payment conditions

The confirmation of availability, pre-booking or blocking is valid for the next 72 hours.

if you have not formalized the booking after this time we cannot guarantee the space.

Account number: ES 95 0081 0655 65 0001367540

La Lonja del Palacio del siglo XXI S.L.

Address: Plaza de oriente 6, 28013, Madrid

Cif: B 86873122

Name: La lonja de Palacio del Siglo XXI S.L

Bank: Banco Sabadell

Bank address: Calle Leganitos 32 Madrid

SWIFT code: BSABESBB

Send the transfer copy to: eventos@lalonjadelmar.com

CANCELATION POLICY: We will charge, minimum, the menus confirmed 48 hours prior to the event. We will refund 100% for cancellations one month in advance, 50% of the total for cancellations between 30 and 7 days before the event, and 25% for cancellations 6 days to 48 hours before the event.

SPECIAL DIETS: Our menus can be adapted for any allergies.