

Ecopicnics silvestres

Comiendo la esencia del paisaje

PICNIC – NATURALEZA – ECOCHEF

Ecopicnics silvestres

Comiendo la esencia del paisaje

Una comida hecha con ingredientes de productores ecológicos de la zona, plantas silvestres del momento e inspirada en las recetas tradicionales de cada lugar para degustarlos, en plena naturaleza, con menaje rústico para la ocasión. A lo largo de la salida tendremos la oportunidad de recolectar ingredientes que se incluirán en los platos.

Una comida de base silvestre en plena naturaleza, inspirado en una selección de plantas elegidas por Evarist March, botánico de El Celler de Can Roca, y la sensibilidad de la ecochef Lola Puig. Un menú que llena de belleza y salud.

Duración: Paseo (2,5 - 3h)
Ecopicnic (1-1,5h)

Lugar: Espacios públicos o privados

Grupo: 20 personas máximo

Precio:
A concretar según las condiciones solicitadas

La experiencia incluye:

- Paseo por el entorno
- Comida -Desayuno, almuerzo o cena-
- Dossier de la actividad
- Actividad privada hecha a medida

Descripción del menú: Una comida elaborada con mucha sensibilidad que constará de: 3 aperitivos, un primer plato, un segundo plato (carne o pescado según la zona, en montaña o costa), un pre-postre, dos postres

Vinos y licores de la zona, aguas de flores e infusiones

Toda la comida será coherente con la selección cuidadosa de los ingredientes ecológicos, la estacionalidad y siguiendo criterios de sostenibilidad

* Los ecopicnics se pueden amenizar, bajo solicitud, con la actividad Maridaje entre flores.

www.naturalwalks.com