

SALA BACCUM

Cocktail
Show Cooking
Cenas Empresa
Presentación de Producto
Team Building
Brasas
Paella Experience



Nuestro espacio polivalente para todo tipo de eventos

En nuestro espacio exclusivo tu evento se convierte en una oportunidad para conectar, emocionar y sorprender a tus invitados.

Cada detalle está pensado para que tu evento se convierta en una experiencia gastronómica a medida. Acompañados por el chef Carlos Cases, disfrutarás de una propuesta gastronómica única en un ambiente íntimo y acogedor, **en el corazón de Les Corts, Barcelona.**

En nuestra sala llevarás tus celebraciones a otro nivel y dispondrás de todo lo necesario. Es ideal para aniversarios, cumpleaños, fiestas privadas, reuniones familiares, cenas de empresa, fiestas temáticas, talleres de cocina, team building, show coocking y formaciones de productos para potenciar ventas.



Celebraciones Privadas

Capacidad y distribución optimizadas: diseñado para grupos de tamaño medio (42 personas sentadas) o unas 50 de pie donde la interacción y comunicación efectiva entre los asistentes es clave.





Eventos Corporativos

Espacio acogedor y totalmente privado: a diferencia de hoteles y salas de convenciones, tu equipo estará relajado y centrado completamente en los objetivos.

Team Building Gastronómico

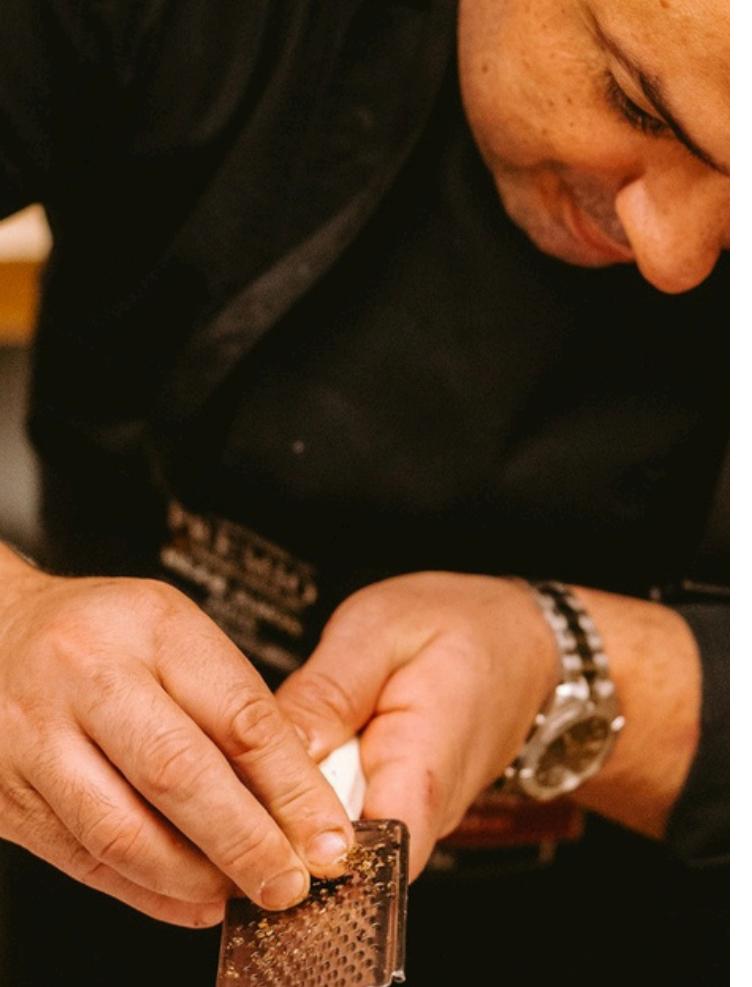
Cocina profesional integrada: es el elemento diferencial en el que cocinar se convierte en una experiencia compartida y llena de diversión.



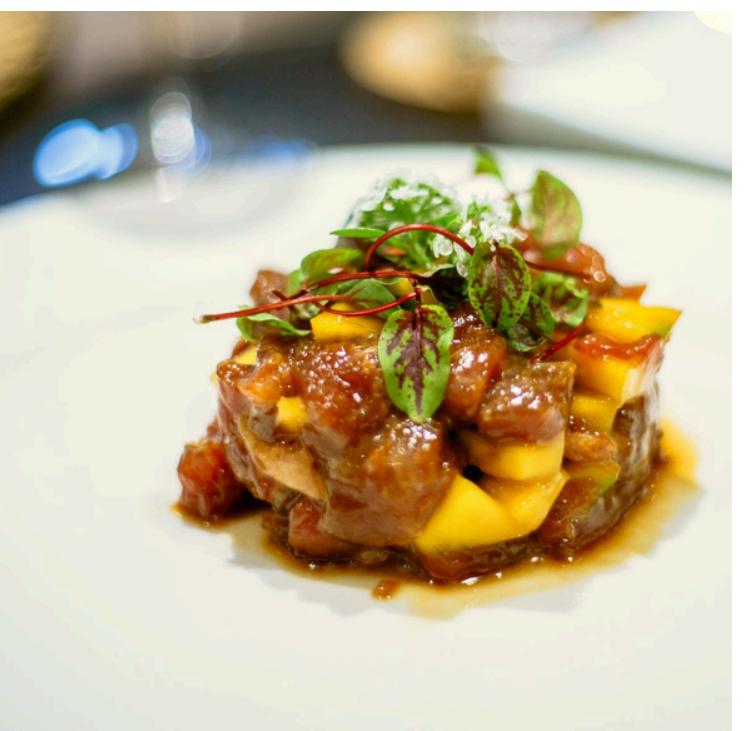


Formaciones de Producto

Equipamiento profesional completo: con sistema audiovisual, WiFi de alta velocidad, iluminación regulable y todo lo necesario para que no te preocupes por nada.



Propuestas de Menú



Aperitivo cocktail o en mesa...

- Gildas Tradicionales del País Vasco con Chips de patata con toque thai
- Caviar con crema de Puerros y Ceps (Jeringuilla de Grappa de Barrica)
- Macaron de Foie Canard
- Croqueta de Gamba Roja
- Ensaladilla Rusa de Gamba con Mahonesa de Yuzu
- Brochetas de langostinos crujientes con cremoso de aguacate con Togarashi
- Ensalada de Burrata con Tomates semiasados y Pistacho tierno
- Ceviche de Corvina con Aguacate y Mango con Leche de Tigre y Vieiras
- Makisushi y Nigiris variados
- Gyozas de cerdo y verduras con salsa ponzu
- Mini Croissant de Tartar de Ternera con Mahonesa y Ajos Negros



Menú 1

Aperitivo cocktail o en mesa...

Meloso de Ternera guisado 12 horas sobre parmentier de Patata, espárragos
trigueros y pimientos del piquillo asados

Los Postres...

Torrija de brioche macerada con leche de vainilla y helado de avellana
Petit Fours

La Bodega...

Vino Blanco, Vino Tinto y Cava, Refrescos y Cerveza

Servicio, cafés e infusiones

Precio: 80 € + Alquiler Espacio+ 10% I.V.A.

Menú 2

Aperitivo cocktail o en mesa + Jamón de Bellota...

Entrecot de Ternera a la brasa con pimientos del piquillo asados y patata al
romero

Los Postres...

Tarta queso con mermelada de arándanos y escamas de lima
Petit Fours

La Bodega...

Vino Blanco, Vino Tinto y Cava, Refrescos y Cerveza

Servicio, cafés e infusiones

Precio: 89 € + Material + Alquiler Espacio + 10% I.V.A.

Nuestro Menú “El Wake Experience”

- Aperitivo Ostras de Gillernau N2(al Natural, con leche de tigre y con caviar)
- Cocktail Jamón de bellota
- Macaron de Foie Canard
- Goyzas de Cerdo y Verduras (Show Cooking)
- Caviar con chupito crema de puerros y ceps (Jeringuilla de Grappa de Barrica)
- Anchoa sobre pan de brioche con grasa de chuletón gallego
- Croqueta de Gamba Roja
- Maki-Sushi y Nigiris Variados (Show Cooking)
- Gamba Roja al ajillo con su pilpil
- Ceviche de corvina con aguacate y mango con leche de tigre de vieras.
- Navajas Gallegas a la Brasa
- Zamburiñas a la Brasa
- Ensalada de Burrata con Tomates de Semiasados y Pistacho
- Arroz de Gamba Roja (Show Cooking)
- Plato Principal Solomillo de vaca gallega con escalopa de Foie, mantequilla de romero y milhojas de patata trufada
- El Postre Surtido de Repostería “El Wake Experience”
- La Bodega Vino Blanco, Vino Tinto y Cava, Refrescos y Cerveza

Precio: 140 € + Alquiler Espacio+ 10% I.V.A.





Nuestra carta según temporada

Aperitivos cocktail o en mesa...

Aperitivo la Barceloneta

Bomba estilo la Barceloneta

Croquetas de calamar y sepia

Croquetas de ceps con mahonesa ajos negros

Croquetas de bacalao con romesco

Langostinos crujientes con cremoso de aguacate y toque thai

Queso Brie con mermelada artesana de arándanos

Gazpacho de tomate de temporada, frambuesa y pistacho tierno

Sopa fría de tomates y remolacha con nieve de queso fresco y anchoa

Crema de Puerros a la brasa con foie y trufa

Tarrina mi-cuit con compota de mango y aceite de vainilla Bourbon

Escalopa de foie con compota de manzana y demi-glase

Ensaladilla de ventresca de bonito y olivas de kalamata

Patatas bravas estilo "Bar Tomas"

Matrimonio de anchoa y boquerón con pimiento del piquillo

Focaccia de Mortadela, trufa y pistachos

Jamón de bellota con picos de pan

Cecina con almendra tostada y AOVE

Tabla de embutidos cocidos

Tabla de quesos D.O.

Brocheta de Salmón semi-marinado con salsa tartara

Ensalada de bacalao, tomate, anchoa del cantábrico, pistacho tierno y romesco

Ensalada de espinacas, alcachofas fritas, escamas de foie, parmesano y pistacho

Burrata sobre ensalada de espinacas y tartar de salmón semi-marinado

Burrata con tomatitos de rama semi- asados

Gyoza de cerdo y verduras con pipeta de salsa ponzu y hoja de cogollo

Alcachofa confitada con yema confitada y papada ibérica

Setas confitadas con huevo a baja temperatura y papada iberica

Pimientos rellenos de Bacalao

Ravioli de Ceps con salsa de foie y trufa negra

Ravioli de rabo de toro con caldo dashi, cremoso de boniato y mahonesa de ajos negros

Ravioli de burrata con tartar de atún rojo

Coco ceviche de corvina con leche de tigre de vieras con mango y aguacate

Viera con escabeche de setas y verdura

Pulpo en tempura con escabeche de setas sobre patata rota y aceite de pimentón

Tataky de atún rojo Balfegó sobre hummus y setas confitadas

Tartar de atún rojo Balfegó con cremoso de aguacate y encurtidos

Tartar de salmón semi-marinado con mango y aguacate con toque tha

Tartar de vaca, escalopa de vaca y trufa

Tartar de vaca, hueso de tuétano y cecina

Falso risotto de pato confitado, espárragos trigueros y calabaza confitada

Falso risotto de queso Idiazabal y setas de temporada

Arroz meloso de setas de temporada, trufa y escalopa de foie

Arroz meloso de pato, trigueros y trufa

Arroz meloso de cep y gamba roja

Presa ibérica de bellota, ceps confitado y helado de almendra y bergamota AOVE

Solomillo de cerdo ibérico de bellota con matequilla de romero

Mini-hamburguesa de vaca con queso y cebolla caramelizada

Mini-hamburguesa de vaca con jugo de carne, cebolla confitada y escalopa de foie

Bocata de Calamares con mahonesa de lima

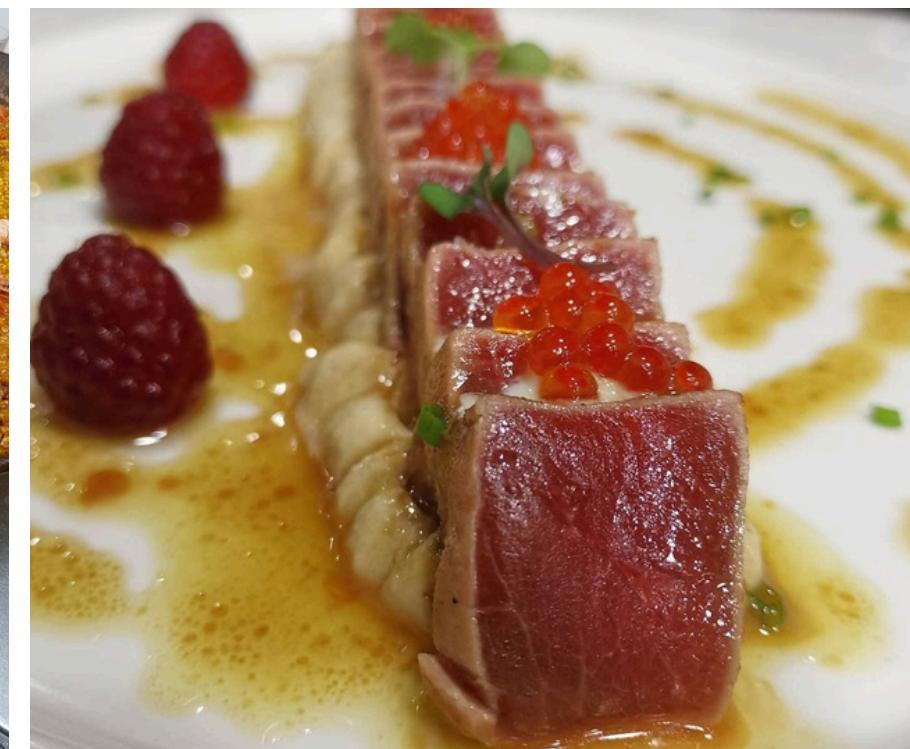
Te ofrecemos una selección de aperitivos individuales para que personalices tu experiencia gastronómica según temporada.

Cada aperitivo se cotiza de manera individual, asesorados por el chef Carlos Cases.

Nuestra carta según temporada

Platos Principales

Lubina al horno con costra de pistachos sobre patatas a lo pobre y romesco
Lubina con refrito de ajetes y su pilpil
Caldereta de pescado de temporada con Gamba roja y almejas
Espaldita de cordero lechal con ciruelas, piñones y vino rancio
Meloso de Ternera guisado 12 horas sobre parmentier de Patata, espárragos trigueros y pimientos del piquillo asados
Costilla de vaca Gallega guisada 22 horas a 70 °C sobre Patata rota y cremoso de calabaza
Solomillo de vaca con salsa de oporto, chalotas confitadas y milhojas de patata
Tagliata de Entrecot de vaca madurada a la brasa, rúcula, parmesano y trufa
Secreto ibérico de bellota con alcachofas confitadas, cremoso de calabaza y papada
Tartar de vaca al whisky con tuétano , escalopa de foie y yema confitada



Te ofrecemos una selección de platos individuales para que personalices tu experiencia gastronómica según temporada.

Cada plato se cotiza de manera individual, asesorados por el chef Carlos Cases.

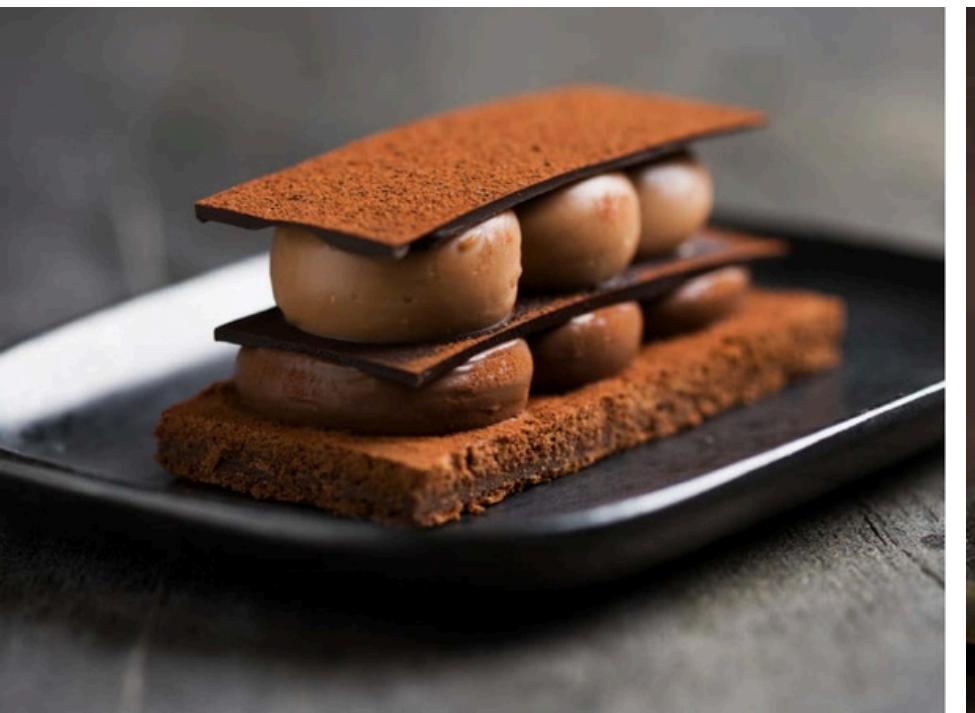
Nuestra carta según temporada

Nuestro Momento dulce

Torrija de brioche con sopa fría de albahaca, pistachos y helado de hata
Tarta de queso con coulis de mango y frutos rojos
Coulant de chocolate sin gluten con helado de avellana
Tatin de manzana con crema chantillí de vainilla Bourbon
Tarta cremosa de queso Idiazabal sobre base arenosa de muesli coronada por fresitas del bosque y pistachos
Cremas de chocolate negro y chocolate con leche sobre base fina de brownie y crujientes hojas de chocolate negro
Mousse de chocolate negro 70% sobre base de ligero bizcocho de cacao, trufa de chocolate negro y frambuesas enteras
Mousse ligera de chocolate blanco e interior de refrescante crema de maracuyá
Nuestro "pijama" volviendo a la infancia
Tiramisú tradicional
Recuit con miel y frutos secos
Mil hojas de crema y frutas
Tarta Sacher con frambuesa
Capriccio "Helados que nos llevan a la infancia"
Helados Sandro Dessi
Macarons variados
Petit Four



**Te ofrecemos una selección de postres individuales para que personalices tu experiencia gastronómica según temporada.
Cada postre se cotiza de manera individual, asesorados por el chef Carlos Cases.**



Condiciones Generales

Los Precios Incluyen

La bodega: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.
Un director de sala y su equipo.
Un Chef y su equipo.

Los Precios No Incluyen

Alquiler del espacio.
Barra libre y resopón.
Flores y decoración.
Otros proveedores (DJ, entretenimiento, etc.)
El 10 % de IVA.

Información Adicional

Duración del Cocktail: 2:00 H. Cualquier extensión del horario deberá ser coordinada previamente y cotizado aparte.

Todas las necesidades externas se cotizarán con el cliente (con previo aviso),

Para garantizar un servicio óptimo, el Chef Carlos Cases realizará una visita técnica al espacio para evaluar las necesidades del servicio.

Los precio de los Menús son para un mínimo de 32, en caso de ser menos personas, se cotizará aparte el servicio El Wake Events 960€.

Servicios Adicionales

Jamonero
Barra de Ostras
Coctelero

Confirmaciones

La celebración quedará confirmada en el momento en que se haya abonado la paga y señal del 25% del total y la paga total del Espacio. El pago de la totalidad se realizará 72 horas antes de la celebración, mediante transferencia bancaria.

Cancelaciones

Hasta 15 días antes del evento, se devuelve hasta el 100% del prepago.
Hasta 5 días antes del evento, se retorna hasta el 50% del prepago.
Con menos de 5 días antes del evento, no se retorna el prepago, que será facturado en concepto de gastos de cancelación, no pudiéndose utilizar en eventos futuros.
En caso de No show, total o parcial, el cliente asume las bajas de los comensales que no se presenten, pagando el 100% de los menús encargados.

Causa Mayor

Son causas mayores, los fenómenos atmosféricos impredecibles como los terremotos, los huracanes o las riadas. También lo son los motines, aunque se descartan las huelgas programadas. Las enfermedades, excepto aquellas que obliguen por ley al confinamiento, o restrinjan la movilidad, no son causas mayores. En todo caso, estas causas justificarían a las personas afectadas, no a las demás que puedan formar parte del grupo o reserva.

D E J A D E
I M A G I N A R L O Y
V A M O S
A C R E A R L O J U N T O S





Contacto

T. 649 934 479

info@elwakeevents.com

www.elwakeevents.com

Síguenos

[@elwakeevents](https://www.instagram.com/elwakeevents)

[@carloscaseschef](https://www.instagram.com/carloscaseschef)