

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

2024

PORTAFOLIO DE TARIFAS

@la
cuchara
colorá

DIANA POLO LOBO

LA CUCHARA COLORÁ ES UN PROYECTO DE MARKETING, PEDAGOGÍA E INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA, SUSTENTADO SOBRE CUATRO PILARES:

1. COCINA LOCAL Y DE TEMPORADA
 2. APROVECHAMIENTO Y CUIDADO DEL BOSQUE SECO TROPICAL, NUESTRO MAYOR ECOSISTEMA TERRESTRE EN EL CARIBE COLOMBIANO
 3. COCINA DE DESECHOS O DESCARTES FRENTE AL OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE DE HAMBRE CERO
 4. NUTRICIÓN, PROBIÓTICA Y COCINA VIVA CON FERMENTOS
- ¡NOS ENCANTA APRENDER JUNTOS!

POR ESO HEMOS DISEÑADO UNA SERIE DE CURSOS Y EXPERIENCIAS PEDAGÓGICAS. ESTE ES UN PROYECTO DE DIANA POLO LOBO

COMUNICADORA SOCIAL Y PERIODISTA, MÁSTER EN DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN EMPRESARIAL DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA. DIPLOMADO EN COCINA TRADICIONAL DEL ATLÁNTICO, SABORES Y SABERES. FELIZ CREADORA DE CONTENIDO DE LA CUENTA EN INSTAGRAM @LACUCHARACOLORA.

PROFESORA DE PROGRAMAS DE COCINA LOCAL EN UNIVERSIDADES, TALLERES EMPRESARIALES Y TALLERES PRIVADOS. FOODIE. TENGO MI PROPIO DELIVERY Y CATERING DE COMIDAS @ELMERCADITODELACUCHARACOLORA GESTORA Y EXPLORADORA GASTRONÓMICA.

GASTROÑOÑA, ME GUSTA LA INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA Y TRABAJO CON BIÓLOGOS EN DIFERENTES PROYECTOS DE LA REGIÓN.

PRODUCTORA DE PROGRAMAS DE TELEVISIÓN SOBRE GASTRONOMÍA DE LA REGIÓN. ENTUSIASTA DE LAS REDES SOCIALES ONLINE Y OFFLINE, DE LA COMUNICACIÓN DIGITAL EN GENERAL Y AMANTE DE LA GASTRONOMÍA EN PARTICULAR.

NUESTRAS EXPERIENCIAS

CATA DE CERVEZAS

Cuatro referencias de 4 diferentes cervecerías del departamento del Atlántico en una misma mesa. Cada una siendo el maridaje de un embutido hecho por un artesano de Barranquilla y acompañados por una salsa hecha en La Casa Colorá. Aprendemos, degustamos y apoyamos a los empresarios locales.

Probaremos cinco cervezas.

La Golden Ale de @cerveceriamagdalena que fue nombrada como la más refrescante para tomar a cualquier hora del día. Se acompaña con embutidos veganos o de pescado

La Cayena de @cerveza.ovejaneegra del sabor más recordado por su retrogusto que le da su toque de jengibre. Acompañada de salchichón cervecero saludable de @tiageca uno de los embutidos más gustados, hecho por una mujer que emprende en su tercera edad.

La



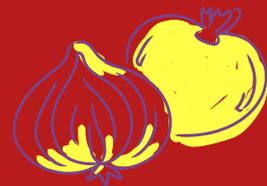
NUESTRAS EXPERIENCIAS

CATA DE CERVEZAS

La María Moñitos una Irish red ale de @santotosbeer la más gustadora, del municipio de Santo Tomás, en el Atlántico. Su sabor bastante armonioso, amargo perfecto. Acompañada de butifarras soledañas.

La Ipa Playa de @tresquincecerveceria una cerveza con gran personalidad, sabores fuertes, destacados. Su experiencia es nombrada como la mejor en Barrio Abajo. Acompañada de longaniza y chorizo siciliano de @grillpro

Y cerramos con La Juana de Arco, la porter de @cervezafierabras que gusta mucho por su sabor a cacao y café al mismo tiempo que conserva amargor y dulzor. Estuvo acompañada de chorizos y morcilla de @marcobrasacolombia un joven empresario paisa que le apostó a la ciudad.



NUESTRAS EXPERIENCIAS

CATA DE CERVEZAS

Las muestras de las cervezas tendrán el tamaño de una media porción en comparación de una cerveza regular, así que cada comensal tiene el equivalente de 2 1/2 cervezas grandes.

# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
3-6 personas	\$140.000 COP	\$119.000 COP
7-10 personas	\$120.000 COP	\$102.000 COP
11-15 personas	\$100.000 COP	\$85.000 COP

*CON DELANTAL 25.000 EXTRA

**PRECIOS DE LANZAMIENTO

NUESTRAS EXPERIENCIAS

CATA DE CAFÉ

El café colombiano es uno de los más apetecidos en el mundo, aprenderemos métodos para hacerlos de la manera adecuada para obtener el mejor sabor de manos de un experto.

Acompañaremos con el mejor cacao de la Costa Caribe Colombiana y con tortas típicas de la región, un llamado al sabor de nuestros ancestros.



# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
4-6 personas	\$90.000 COP	\$76.500 COP
7-10 personas	\$80.000 COP	\$68.000 COP
11-15 personas	\$70.000 COP	\$59.500 COP

NUESTRAS EXPERIENCIAS

UN RECORRIDO POR EL ATLÁNTICO

A través de un menú de 7 pasos, recorreremos desde Barranquilla hasta el sur del Atlántico, más de 10 municipios, contando la riqueza de las preparaciones, ingredientes y utensilios de nuestro departamento.

La butifarra de Soledad, el bollo de Polonuevo, el chicharrón de Baranoa, la yuca de Galapa en forma de cóctel y muchos otros serán los protagonistas de un recorrido por nuestro territorio sin levantarse de la mesa



# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
3-6 personas	\$130.000 COP	\$110.500 COP
7-10 personas	\$110.000 COP	\$93500 COP
11-15 personas	\$100.000 COP	\$85000 COP

NUESTRAS EXPERIENCIAS

CATA DE VINOS

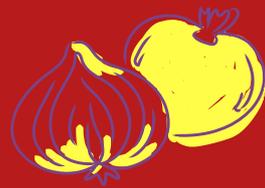
Una cata de vinos con un sommelier encargado y el maridaje de La Cuchara Colorá.

Los vinos se escogen con el sommelier de acuerdo a la experiencias que quieran vivir

- Vinos del nuevo mundo (América)
- Vinos europeos
- Una vuelta por el mundo

Son 4 vinos a catar por persona (los precios de las botellas no están incluidos en esta cotización. Al escoger la experiencia se escogen con el sommelier. Cuál será el maridaje

- Empezaremos con un con un tataki sandía porción cóctel, con mayonesa japonesa y queso costeño
- s son tipo cóctel.



NUESTRAS EXPERIENCIAS

CATA DE VINOS

- Seguiremos hummus a centro de mesa de frijol cabecita negra con casabe.
- El tercer maridaje será con un pork belly con aromas árabes sobre boronía y coronado con chimichurri de mango
- Después de la cuarta copa cerraremos con un muffin de yuca con coco y jalea de corozo

Cada paso acompañará a un vino, todas las porciones



# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
4-6 personas	\$110.000 COP	\$93.500 COP
7-10 personas	\$100.000 COP	\$85.000 COP
11-15 personas	\$90.000 COP	\$76.500 COP

NUESTRAS EXPERIENCIAS

CATA DE FRUTAS

Somos inmensamente ricos y afortunados de vivir en una zona tropical, donde las frutas son deliciosas en nuestro ecosistema terrestre más grande: el Bosque Seco Tropical.

Degustaremos frutas de nuestro territorio, con un cóctel de bienvenida a base de Maracuyá y flores del Bosque, tendremos una entrada de carpaccio de frutas, seguimos con dos platos fuertes con frutas de la región, uno con cerdo y otro con pescado y terminamos con un postre que nos hará querer más



# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
4-6 personas	\$120.000 COP	\$102.000 COP
7-10 personas	\$100.000 COP	\$85.000 COP
11-15 personas	\$80.000 COP	\$68.000 COP

NUESTRAS EXPERIENCIAS

TALLER DE AMASIJOS

En este taller vamos a aprender a hacer masas colombianas para diferentes preparaciones, a base de maíz, millo o tubérculos del territorio. Van a poder moler los granos de maíz al estilo tradicional, con molino. Y sacar chicha de la cocción del maíz blanco y saborizarla.

Van a poder hacer cada uno, un bollo de ají topito básico y otro relleno de chorizo. Y por último harán una mini hallaca. Se acompañarán con salsas de la región como ají y hogao. Queso costeño y berenjena ahumada como toppings.



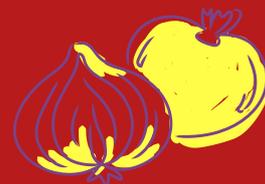
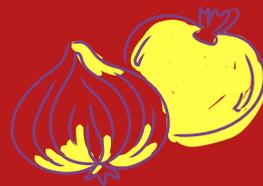
# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
3-6 personas	\$110.000 COP	\$93.500 COP
7-10 personas	\$90.000 COP	\$68.000 COP
11-15 personas	\$70.000 COP	\$59.500 COP

NUESTRAS EXPERIENCIAS

TALLER SALSAS DEL CARIBE COLOMBIANO

Las salsas son el mejor complemento para cualquier preparación. Mientras en el resto del mundo, las salsas madres son la bechamel, velouté, española, holandesa, pomodoro y mayonesa; en la gastronomía del Caribe, hay una salsa que es la base de muchas de nuestras preparaciones: el hogao, sofrito o guiso. Junto con el llamado "ají de empanadas", la pava de ají o machucado de ají y la tártara de suero son algunas de las salsas insignias de nuestra gastronomía y que aprenderemos a preparar en La Casa Colorá.

Las disfrutaremos con una cerveza artesanal barranquillera y unas arepas y bollos, amasijos de nuestro Caribe.



NUESTRAS EXPERIENCIAS

TALLER SALSAS DEL CARIBE COLOMBIANO

Van a poder hacer cada uno, un bollo de ají topito básico y otro relleno de chorizo. Y por último harán una mini hallaca. Se acompañarán con salsas de la región como ají y hogao. Queso costeño y berenjena ahumada como toppings.



# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
4-6 personas	\$100.000 COP	\$85.000 COP
7-10 personas	\$90.000 COP	\$76.500 COP
11-15 personas	\$80.000 COP	\$68000 COP

*CON DELANTAL 25.000 EXTRA

**PRECIOS DE LANZAMIENTO

NUESTRAS EXPERIENCIAS

TALLER AREPA E´HUEVO

Aprende a hacer arepas desde el maíz. Identificaremos cuáles son los maíces con los que podemos hacer estas arepas, su proceso para transformarlos en masas, los tips para hacer una excelente arepa e huevo. Y las salsas para acompañarlas.



# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
4-6 personas	\$90.000 COP	\$76.500 COP
7-10 personas	\$80.000 COP	\$68.000 COP
11-15 personas	\$70.000 COP	\$59.500 COP

*CON DELANTAL 25.000 EXTRA

**PRECIOS DE LANZAMIENTO

NUESTRAS EXPERIENCIAS

CENA

NUESTRA HERENCIA CARIBE

Indígena, africana y española, son tres de nuestras grandes herencias, en tres tiempos nuestros comensales podrán conocer toda la influencia triétnica en nuestra gastronomía

Amasijos indígenas, arroces y ceviches con sabor español, postres

el... rr...
de la historia

# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
3-6 personas	\$130.000 COP	\$110.500 COP
7-10 personas	\$110.000 COP	\$93500 COP
11-15 personas	\$100.000 COP	\$85000 COP
7-10 personas	\$110.000 COP	\$93500 COP
11-15 personas	\$100.000 COP	\$85000 COP

*CON DELANTAL 25.000 EXTRA

**PRECIOS DE LANZAMIENTO



NUESTRAS EXPERIENCIAS

CARIBE A LA MESA

Caribe a la mesa es una experiencia para que en una sola sentada, y 7 platos se pueda conocer el sabor del Caribe Colombiano, desde la Guajira hasta la Sabana.

En este caso en un Cóctel Guajiro, tres platos para compartir, a manera de canapés de nuestro territorio y en tres postres conoceremos de nuestras influencias, nuestros sabores, colores y sonoridades. Y en general, de la riqueza cultural de nuestro territorio.



# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
4-6 personas	\$160.000 COP	\$136.000 COP
7-10 personas	\$140.000 COP	\$119.000 COP
11-15 personas	\$120.000 COP	\$102000 COP

NUESTRAS EXPERIENCIAS

AFRODITA. CENA EN PAREJAS

Una experiencia en la que las especias juegan un papel importante, el cacao, el aroma de las flores, las luces, el viche. Aprenderemos cómo crear sabores para activar los sentidos, una invitación al amor.

Cóctel con viche

menú afrodisiaco: Entrada Trío de conos de patacones de guineo verde con huevas de pescado, pescado encocado o cóctel de camarones . Fuerte: Pinchos de pollo asado al carbón en salsa de maní y marañones especiada.

Postre de cacao y de azahar



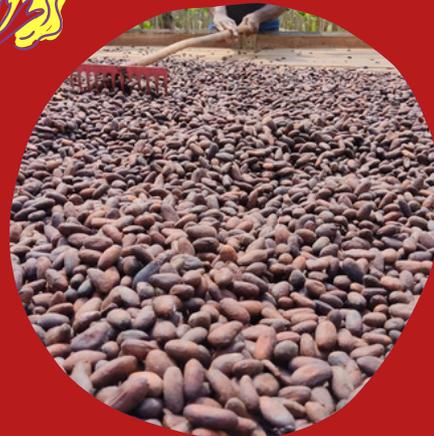
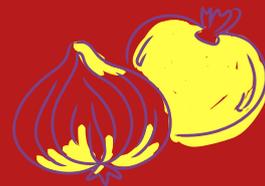
# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
2-4 personas	\$170.000 COP	\$144.500 COP
5-10 personas	\$150.000 COP	\$127.500 COP
11-15 personas	\$130.000 COP	\$110.500 COP

NUESTRAS EXPERIENCIAS

AL CENTRO DEL CORAZÓN. EXPERIENCIA DE CACAO

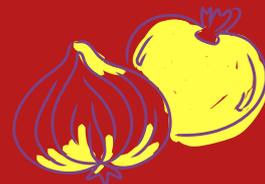
El florecer del corazón implica pasar por lo amargo, saborearlo, degustarlo, conocer sus matices, para llegar a lo dulce. Nos adentraremos en el corazón del cacao, en su medicina.

- Conoceremos la fruta del cacao.
- Probaremos un cóctel con su pulpa
- Tostaremos el cacao mientras hablamos de sus beneficios y de cómo hacer la tostión
- Tendremos de entrada unos tocinos con salsa agridulce de achiote con cacao
- Procedemos a descascararlo mientras vamos hablando de la limpieza de corazón
- Serviremos el plato principal camarones, en salsa de marañón y maní con aromas de cacao y especias mientras escuchamos ritmos de tamboras que acompañarán al latir del corazón
- Cerraremos con un postre con chokolatina de Valencia Córdoba ganadora de premio bronce del Cacao Excellence Award



NUESTRAS EXPERIENCIAS

AL CENTRO DEL CORAZÓN. EXPERIENCIA DE CACAO



# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
2-4 personas	\$170.000 COP	\$144.500 COP
5-10 personas	\$150.000 COP	\$127.500 COP
11-20 personas	\$130.000 COP	\$110.500 COP



NUESTRAS EXPERIENCIAS

RECORRIDO POR ASIA

Haremos un recorrido por China, Japón, Tailandia y Taiwan, haciendo fusión con ingredientes locales, a través de 4 pasos y 4 cócteles. Tendremos un experto coctelero de invitado especial.

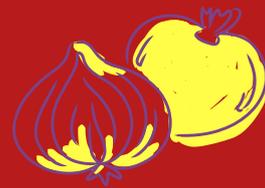


Empezaremos con un tataki de sandía con untable de marañón. Con un cóctel a base de melón.

Seguiremos con un bao de posta cerdo ahumado con leña de carbonero y con salsa agridulce de achiote. Acompañado de un cóctel agridulce.

De plato central tendremos unos noodles de arroz con camarones. Maridado con un cóctel de agua de arroz.

El postre es un cheesecake japonés con mermelada de fruta de temporada. Y cerramos con un digestivo de licor de café hecho en casa.



NUESTRAS EXPERIENCIAS

RECORRIDO POR ASIA



# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
2-4 personas	\$170.000 COP	\$144.500 COP
5-10 personas	\$150.000 COP	\$127.500 COP
11-20 personas	\$130.000 COP	\$110.500 COP



NUESTRAS EXPERIENCIAS

CARIBE DRINKS

*¡Nos tomaremos el Caribe!
Un recorrido por la Costa con bebidas
espirituosas.*

*Conoceremos los sabores del Caribe
Colombiano recorriendo sus
departamentos, pero a través de bebidas:
cocktails, o mocktails para quienes no
tomen licor.*

*Probaremos 5 bebidas de autor, con dos
expertos cocteleros, con frutas, tubérculos
y otros ingredientes de la Guajira, la Sierra
Nevada, La Sabana de Sucre y Córdoba, el
Atlántico y los Montes de María.*

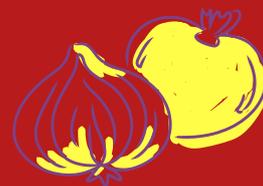
*Estas bebidas estarán acompañadas de
snacks creados con ingredientes Caribe.*

000



NUESTRAS EXPERIENCIAS

CARIBE DRINKS



# Personas	Precio P/P	Agencia 15%
2-4 personas	\$160.000 COP	\$136.000 COP
5-10 personas	\$140.000 COP	\$119.000 COP
11-20 personas	\$120.000 COP	\$102.000 COP



OBSERVACIONES



POLÍTICAS DE PARTICIPACIÓN

Las reservas deben ser mínimo de 4 personas, en caso contrario, buscaremos a más personas interesadas para llegar a ese cupo. A partir de 10 personas las reservas pueden ser exclusivas.



El mínimo de participantes para abrir una clase son 3 participantes o el pago de 3 cupos. Clases privadas se pueden ofrecer a partir de 1 participante aportando el valor de los tres cupos.



POLÍTICAS DE PAGO

La cancelación del valor total debe hacerse mínimo 48 horas antes de la experiencia, con copia de la consignación o transferencia al wsp 3008151397 o email lacucharacolora@gmail.com



El pago puede hacerse por los siguientes medios

Efectivo

Nequi 3008151397

Bancolombia 44200001357



OBSERVACIONES



POLÍTICAS DE CANCELACIÓN



Anular 45 días antes o más: gratuito

Anular 15 días hasta 44 días antes: pago de 20% (del precio por persona)



Anular 3 días hasta 14 días antes: pago de 50%

Cambiar la fecha 9 días antes a más: gratuito



Cambiar la fecha de 3 a 8 días antes: 10% extra

Cambiar la fecha 2 días o un día antes: 20% extra



Diana Polo Lobo

3008151397

IG La Cuchara Colorá

lacucharacolora@gmail.com

