



LA PATENTE

2023/2024

EXPERIENCIAS
GASTRONÓMICAS
Y PARTICIPATIVAS
PARA EMPRESAS



2022/2023

ÍNDICE

- 1 SOBRE NOSOTROS
- 2 QUÉ ACTIVIDADES OFRECEMOS
- 3 EJEMPLOS DE MENÚS
- 4 NUESTROS ESPACIOS
- 5 NUESTRO EQUIPO
- 6 NUESTROS CLIENTES
- 7 CONTACTO

1/ SOBRE NOSOTROS

En LA PATENTE ayudamos a las empresas a organizar reuniones con Clientes, Empleados y Directivos en las que :

COCINAMOS
APRENDEMOS
DISFRUTAMOS
COMPARTIMOS

Una EXPERIENCIA que todos los participantes recordarán.





**"CUALQUIER ACTIVIDAD
RELACIONADA CON LA
COCINA Y LA GASTRONOMÍA
TIENE CABIDA EN LA
PATENTE"**

Ofrecemos la posibilidad de realizar una actividad en grupo de una forma que seguro os sorprenderá. Dispondréis de un Chef sólo para vuestro grupo que os guiará en la elaboración de los platos de la actividad escogida.

2 / QUÉ ACTIVIDADES TE OFRECEMOS

- Team building
- Show cooking
- Gastronomic Private Restaurant
- Presentaciones de producto
- Presentaciones a prensa, bloggers,...
- Degustaciones, maridajes
- Rodajes, shootings
- Reuniones privadas
- Alquiler de espacio con chef privado





TEAM BUILDING

Trabajar colaborativamente en la cocina es muy enriquecedor para desarrollar la cohesión y habilidades de trabajo en grupo pudiendo construir actividades específicas a medida: cocina creativa, cocina a ciegas o retos y competiciones (Master chef)

2022/2023



SHOW COOKING

Un chef os cocinará un menú completo.

Vosotros tenéis la opción de cocinar un plato, un postre... Tendréis tiempo para hacer presentaciones de empresa, discutir el Plan Estratégico, etc

GASTRONOMIC PRIVATE RESTAURANT

Un chef os cocinará un menú completo mientras os da explicaciones sobre los ingredientes, origen, datos nutricionales..

Tenéis el espacio y los audiovisuales para discutir el Presupuesto del año próximo, o simplemente disfrutar una experiencia culinaria privada y exclusiva



2022/2023



PRESENTACIONES A PRENSA, BLOGGERS

Presenta tu producto en un entorno que impresionará a todos tus asistentes.

Algunos ejemplos: Pastas Gallo presentaron un producto en un evento con influencer; Nestlé presentó el producto a sus demostradores/vendedores; Yondu vinieron a presentar el producto a su red de distribuidores; Bosch hace reuniones formativas y presenta productos a su distribuidores y redes de punto de venta; Licores Degré trajo a chefs para enseñar a usar los licores gastronómicos..

2022/2023



RODAJES, SHOOTINGS

Dos ambientes distintos para tus rodajes, shootings y reportajes gastronómicos.



REUNIONES DE EMPRESA/ BUSINESS MEETINGS Y AFTERWORK

Un espacio privado y acogedor para que tus reuniones de trabajo sean lo más productivas posible.

Pantalla y proyector

Coffee break y servicio de catering. Evento personalizado

2022/2023



ALQUILER DE ESPACIO

Ruedas de prensa, presentación de productos, catas, pruebas de carta de restaurantes, cursos de formación privados...

DEGUSTACIONES GOURMET Y MARIDAJES

Catas de vinos, cavas, licores.,
catas aove, catas chocolates,
cafés foie, caviar, algas,
fermentados...





3 /
EJEMPLOS DE
MENÚS

TAPAS CREATIVAS



Entrantes

- Crostinis con cremoso de gorgonzola, anchoas, esferificaciones de tomate y microbrotes.
- Amanida Russa a l'estil La Patente.
- Nuestro bikini trufado con butifarra del perol.
- Crestes de confit de pato con cebolla confitada al oporto.

Principal

- Rissoto verde de calamar y langostino.

Postre

- Copa Ferrero Rocher.

FUSIÓN GOURMET



Entrantes

- Ceviche de pescado blanco y berberechos, crema de boniato con ají amarillo y crujiente de maíz.
- Tosta Beetroot feta dip
- Bao Bun de panceta lacada con miso y mayo shiracha
- Chicharritas de plátano macho con mojo picón.

Principal

- Arroz meloso de Gamba roja y calamares a la “llauna”

Postre

- Torrijas thai Rolls.

PLANT BASED



Entrantes

- Nems de hortalizas marinadas en Yondu
- Muhhamara spicy con cebolla encurtida y totopos de maíz.
- Xarrup de crema guisantes a la menta con aove de trufa y cebolla crunch.
- Escabeche de hortalizas con cítricos y vermut

Principal

- Risotto veggie de calabaza y cebolla confitada con crema de boletus

Postre

- Cremoso de coco con salsa de cacao y garrapiñadas

Este menú no contiene: gluten, lácteos, proteína de origen animal (carne, huevos, pescado, crustáceos, Moluscos...).

CHRISTMAS 2023 - 24

XMAS 2023 - 2024



- Croqueta semi líquida de mariscos y sepia con gamba roja y panko
- Caldo de Escudella de Nadal con galets y pilotes trufades (*)
- Secreto Ibérico, crema de apionabo, shimeji y reducción especiada
- Crema de turrón, tierra de neules y nueces cantonesas garrapiñadas
- Copa de cava Bertha brut nature y surtido dulces navideños

(*) Por cuestión del tiempo que se precisa para la elaboración de un caldo, estará previamente preparado y se cocinará “in situ” el resto de la receta

TYPICAL SPANISH



PAELLA & TAPAS EXPERIENCE (spanish & catalan food)

- Pan con tomate jamón serrano y queso manchego / Tomato bread with serrano ham & manchego cheese
- Pincho de tortilla española / Spanish omelette.
- Paella Valenciana (tradicional con carne y hortalizas)/ Valencian Paella ("the genuine one with meat & vegetables) or Paella Veggie or Paella de Marisco / seafood paella
- Crema catalana/ Catalan cream

ENGLISH SPEAKING

4 /
NUESTROS
ESPACIOS





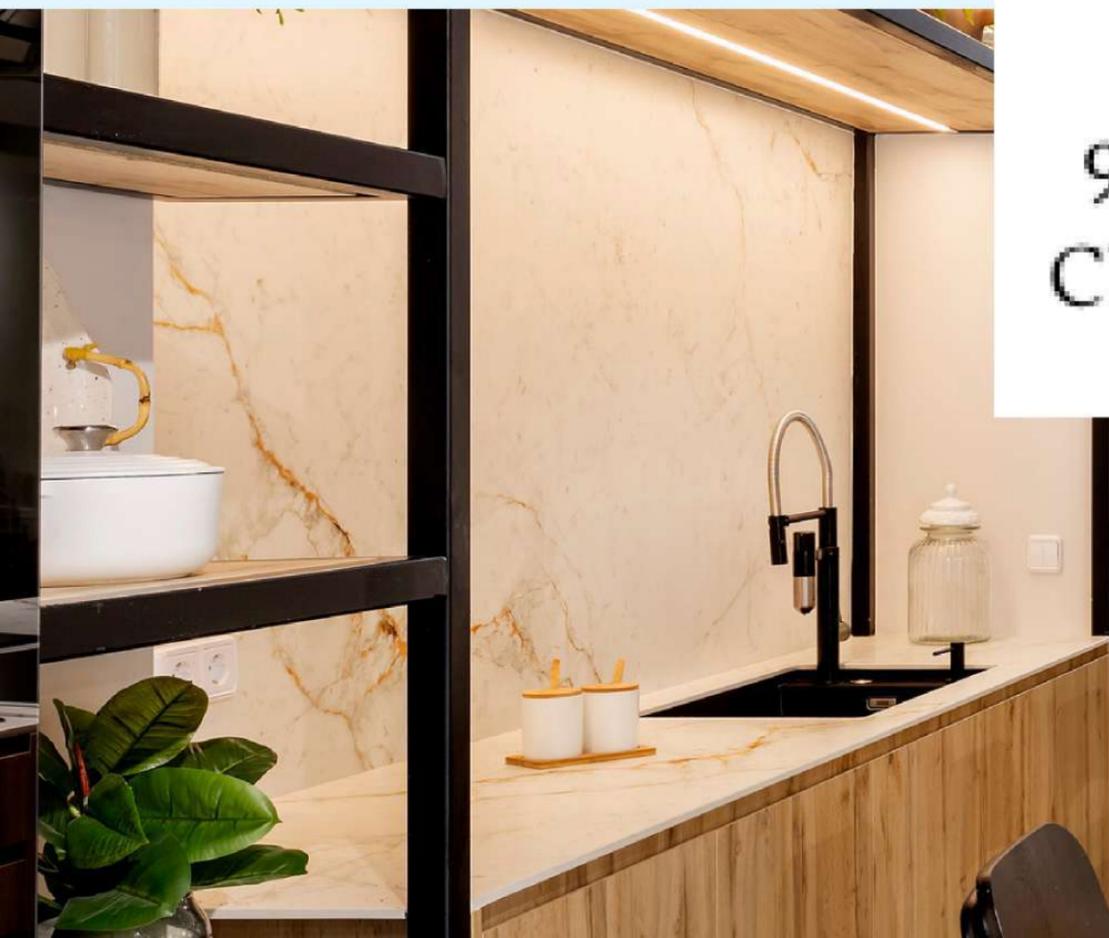
ESPACIO
VILLARROEL
Villarroel 123
Barcelona

99 METROS
CUADRADOS



ESPACIO
PARALEL
AV. Paral.lel 140
Barcelona

270 METROS
CUADRADOS



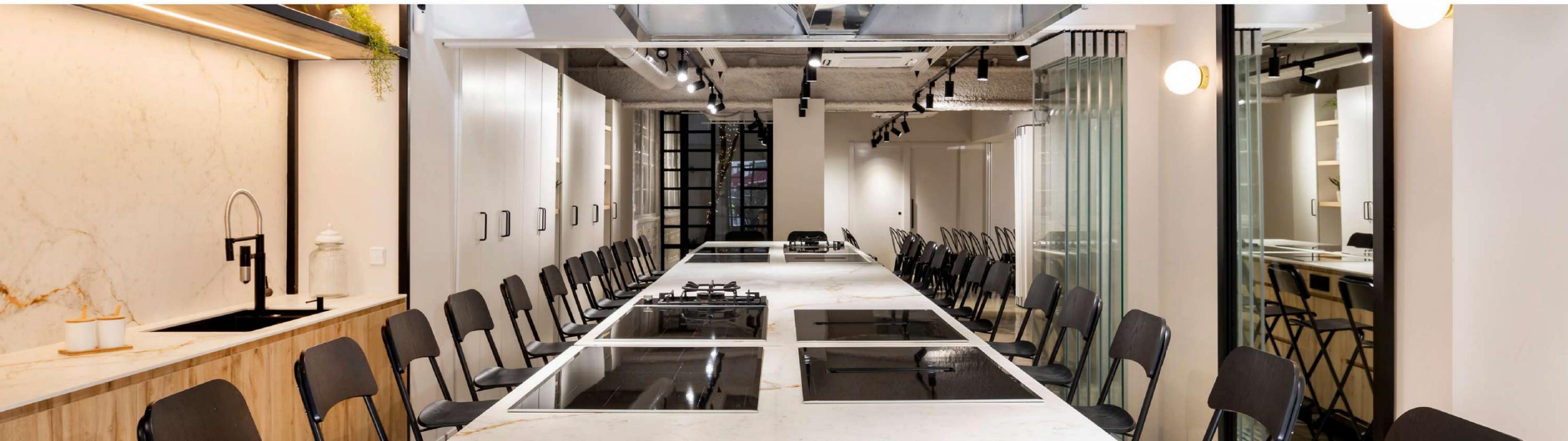
TENDENCIAS E MODA

ESPACIO
PARALLEL
AV. Paralel 140
Barcelona

270 METROS
CUADRADOS

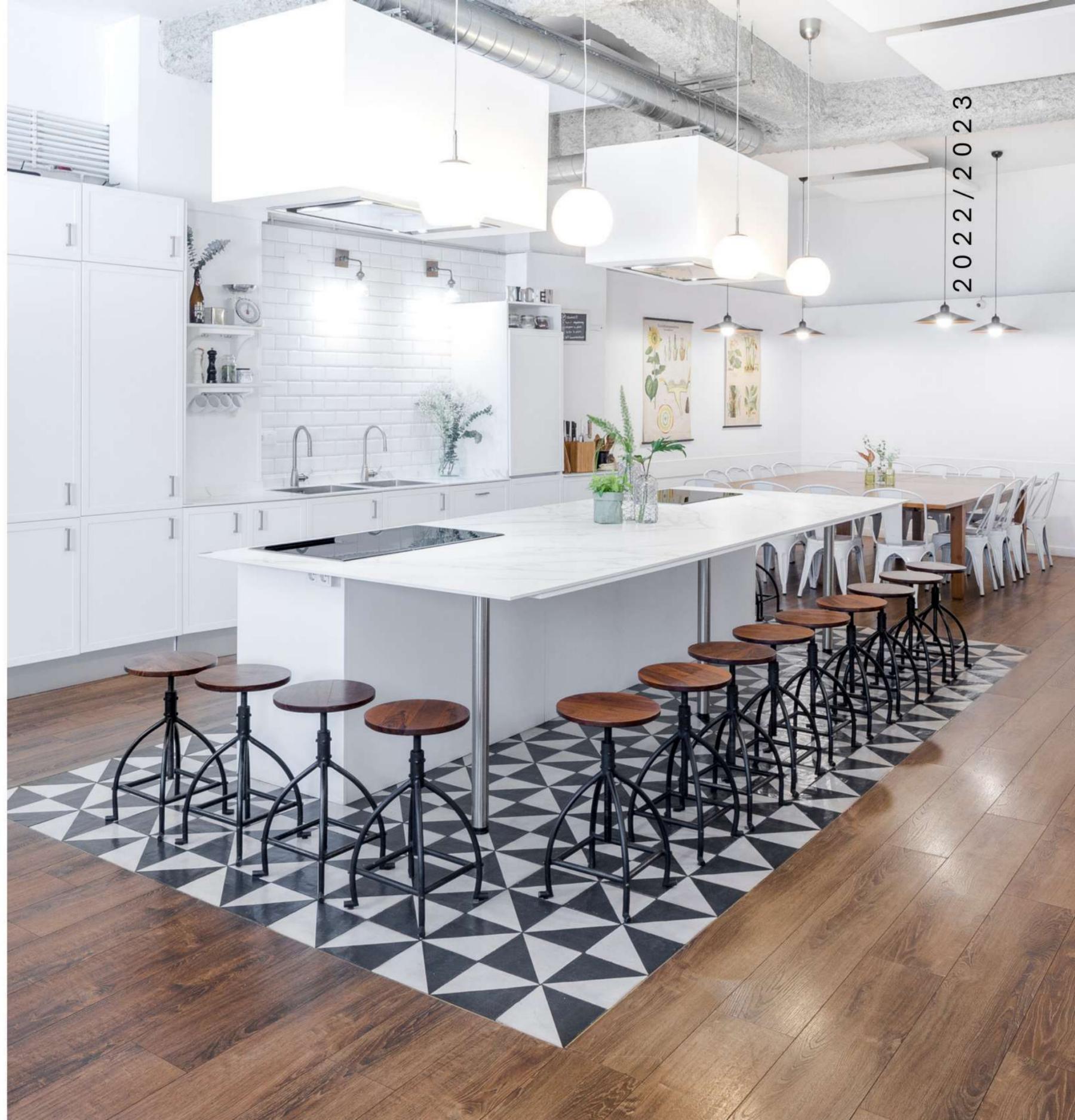


2022/2023

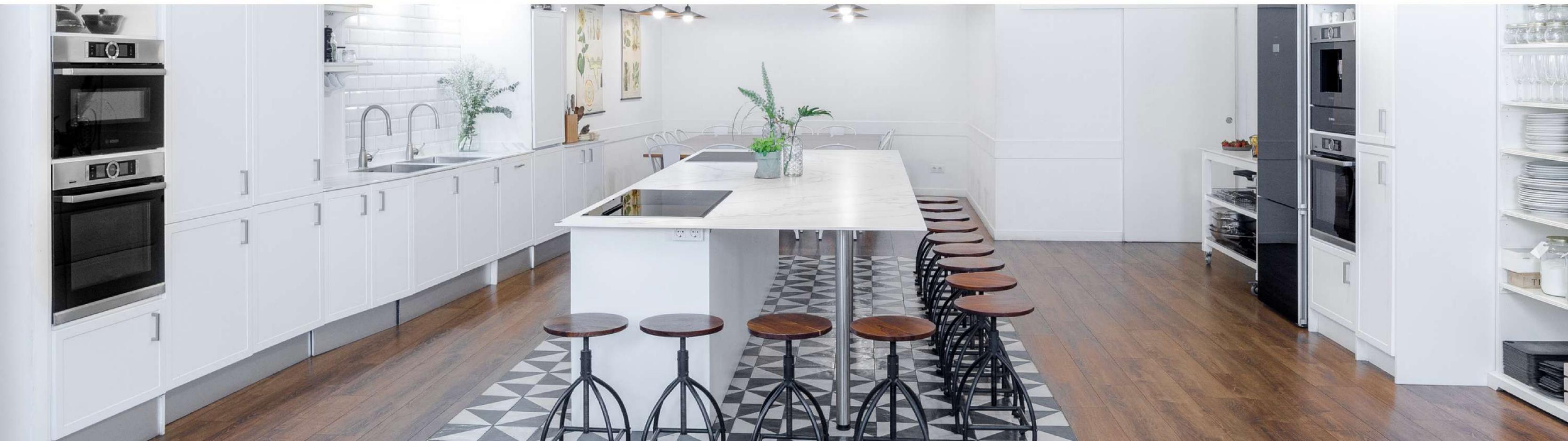


ESPACIO
VILLARROEL
Villarroel 123
Barcelona

99 METROS
CUADRADOS



2022/2023



2022/2023



5 /
NUESTRO
EQUIPO

6 / NUESTROS CLIENTES

Algunas de las más de
700 empresas que han
confiado en nosotros
para sus eventos
corporativos



7 /
CONTACTO

CUÉNTANOS



JOSÉ LUIS MATEU
SOCIO RESPONSABLE AREA
COMERCIAL Y FINANCIERA
+34 609342066
JOSELUIS@LA-PATENTE.ES



TE ESPERAMOS EN



LA PATENTE