

LA PATENTE

EAMBUILDINGS Y
ACTIVIDADES
GASTRONÓMICAS
PARA EMPRESAS Y
GRUPOS

01.2025 - 09.2025

English Version page.50

Teambuildings and gastronomic activities
for companies and groups.



TEAMBUILDING WORKSHOPS + COMIDA + USO PRIVADO DEL ESPACIO

Cocinar. Aprender. Disfrutar.

En La Patente reinterpretemos lo cotidiano con un estilo urbano, original y con sentido del humor, que da valor a lo hecho a mano, a los ingredientes de proximidad, a los sabores que solo la buena materia prima puede proporcionar.

Comparte nuestra mesa y descubre todo lo que puedes aprender trabajando en equipo alrededor de una cocina.

Para este taller os proponemos una **actividad participativa**. Trabajaréis de forma conjunta en la elaboración de las recetas siguiendo las indicaciones del chef, mientras disfrutáis de una cerveza o una copa de vino.

El objetivo en todo caso es desarrollar un formato de actividad dinámica en el que se disfruta de un rato agradable mientras se va cocinando, y fomentar la relación entre los participantes.

La actividad de cocinado suele durar una hora, hora y cuarto y se dedican casi 2 horas para disfrutar de la comida o cena, de forma tranquila y desenfadada, sin camareros, de pie en formato cocktail para fomentar la interactividad del grupo.

Normalmente comenzamos a degustar los platos conforme vamos cocinando, generando un ambiente más informal y divertido.



TEAMBUILDING WORKSHOPS + COMIDA + USO PRIVADO DEL ESPACIO - HORARIOS

Para los **cursos de mediodía** proponemos que el inicio de la actividad sea sobre las 12.00h o 12.30h, finalizando a las 15.00h o 15.30h.

Los **cursos de noche** comienzan sobre las 19.00h o 19.30h, finalizando a las 22.00h o 22.30h. La hora de cierre del local es a las 22:30h y las 23h las vísperas de no laborable.

El *horario se puede ajustar* en función de vuestras necesidades, o acortar el tiempo de actividad, respetando las horas de cierre. Es necesaria puntualidad una vez acordada la hora de comienzo.

Además, podéis *utilizar nuestras instalaciones* para reuniones posteriores o previas al curso con un coste adicional.





CATÁLOGO DE MENÚ PARA GRUPOS

- 01. Tapas Creativas
- 02. Fusión Gourmet
- 03. Plant Based
- 04. PadChef
- 05. Xmas
- 06. Iniciación a la cata de
vinos + Teambuilding
express (3 platos)
- 07. Paella Experience hands on
- 08. Paella Challenge
- 09. Paella Tour



1

TAPAS CREATIVAS

Un menú creativo
para todos los
gustos.



2

FUSIÓN GOURMET

Nuestra oferta
premium para los
más sibaritas.



3

PLANT BASED

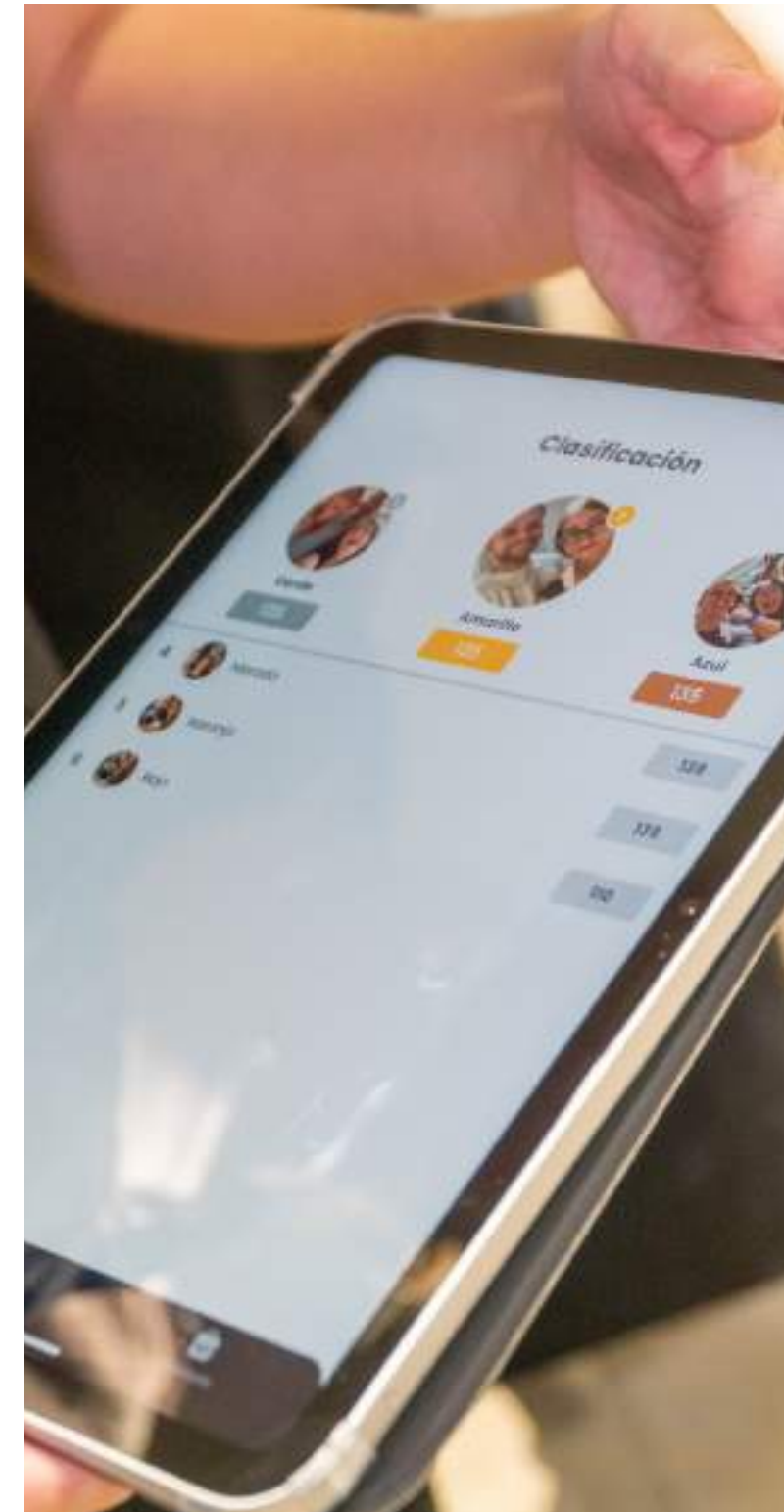
Un menú inclusivo y
respetuoso con el
planeta



4

PADCHEF

Teambuilding
gastronómico en
formato
competición con
soporte de Ipad



5

XMAS

Recetas festivas y
tradicionales con un
toque de cocina de
autor.



6

INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS + TEAMBUILDING EXPRESS (3 PLATOS)



7

PAELLA EXPERIENCE HANDS ON

(con tapas + Paella
de carne, vegana o
de marisco y
postre)



8

PAELLA CHALLENGE

Nuestro paella
Experience con
competición
incluida.



9

PAELLA TOUR

Market visit (Ninot
or Sant Antoni) +
Paella Experience..



1 TAPAS CREATIVAS

01. Mallorquina rellena

02. Crostinis de pesto rosso y esferificaciones

03. Ensalada estilo Berasategui

04. Recapte de hortalizas y butifarra con romesco e idiazabal

05. Arroz meloso de gamba roja y calamars a la llauna con langostino

06. Oreo cheese-cake

07. Cafés o infusiones



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax



01. Bao de pollo marinado en Hoisin y mayo Shiracha

02. Nigiri de parmentier a la mostaza , salmón y esferas de cebollino

03. Aguachile de gambas y pescado blanco

04. Panipuri rellenos de crema de Muhammara con mayo de ajonjolí

05. Risotto di Funghi con emulsión trufada

06. Nuestra tarta de manzana deconstruida con chantilly de vainilla

07. Cafés o infusiones

2

FUSIÓN GOURMET



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax



01. Patatas Hach Browns
veggies

02. Pico de gallo con
totopos hechos al
momento

03. Gremolata de pesto
Rosso con cogollos

04. Musahaba de piquillos
con crudités

05. Pink rice

06. Mousse vegano de
chocolate y naranja con
garrapiñadas

07. Cafés o infusiones

3 **PLANT BASED MENÚ VEGANO**



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax

Este menú no contiene: gluten, lácteos, proteína de origen animal (carne, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, miel...)



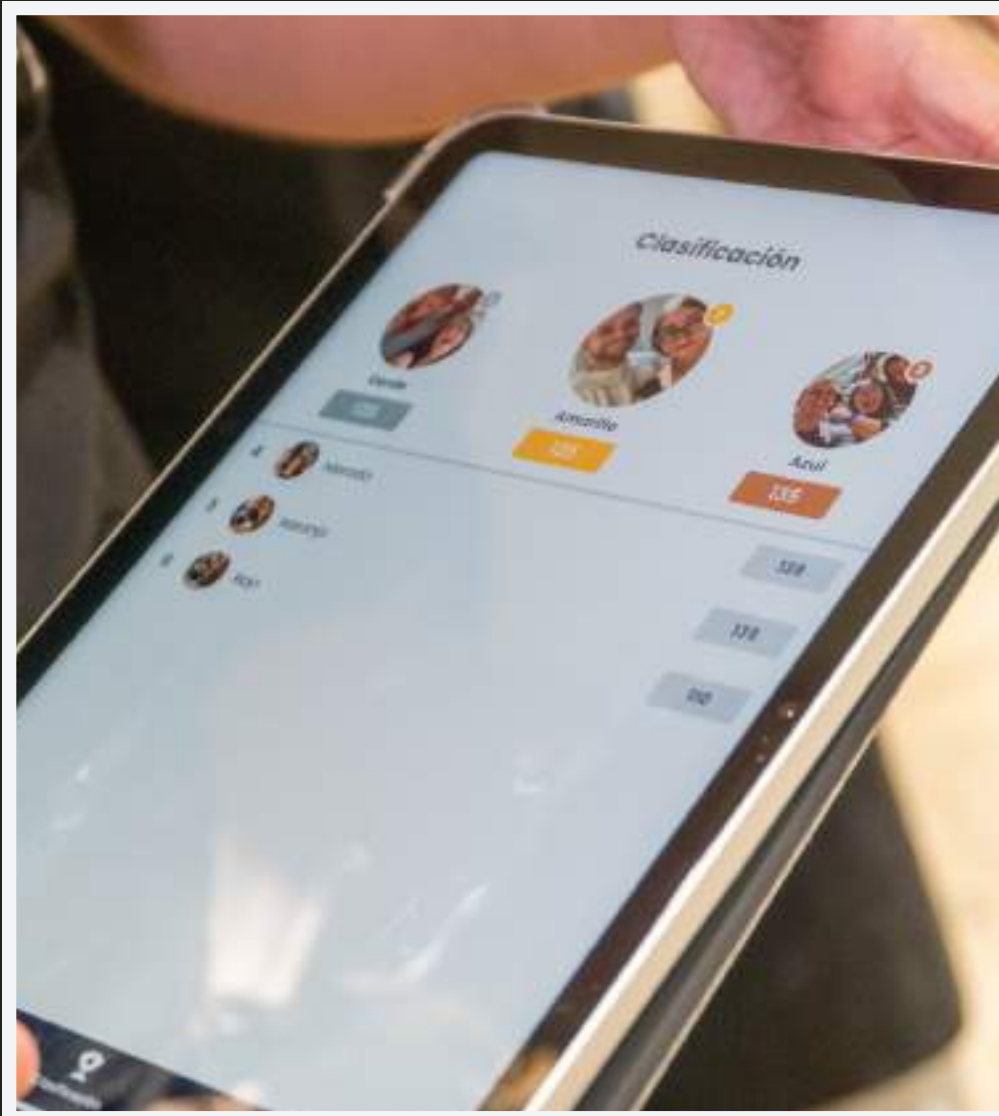
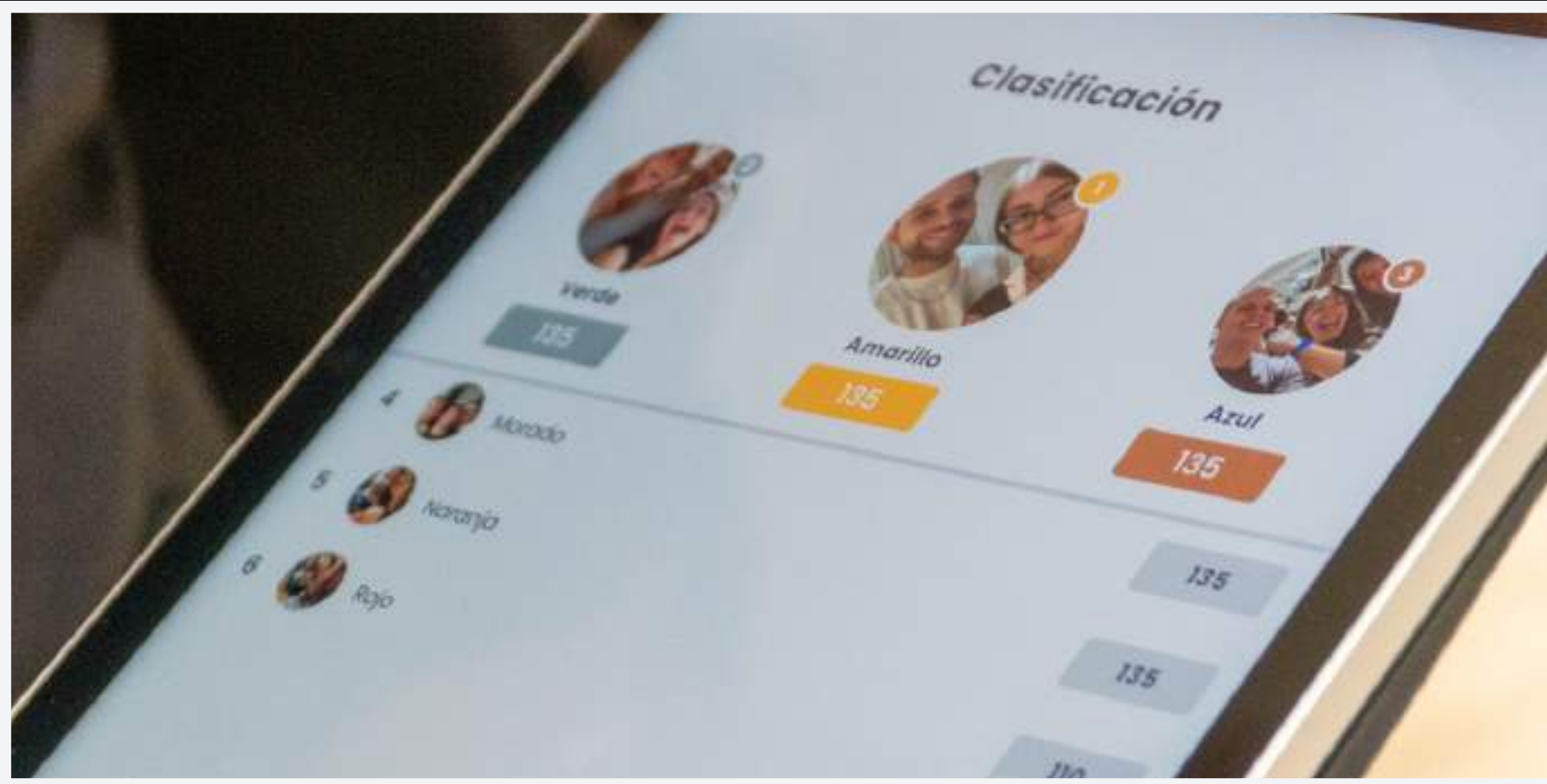
4 PADCHEF



El Pad Chef es una actividad gastronómica tipo “escape room” donde pondremos a prueba su destreza a los fogones y la toma de decisiones en equipo.

JURADO Y COOKING. Un jurado y equipo compuesto de chefs les ayudará en el proceso en la cocina. Valorarán y puntuarán su trabajo. Para añadirle un toque picante durante el desarrollo de la actividad se les lanzarán distintos retos en su tablet. Se realiza con el Menú **Tapas Creativas**.

3 horas de duración / Hasta 70 pax



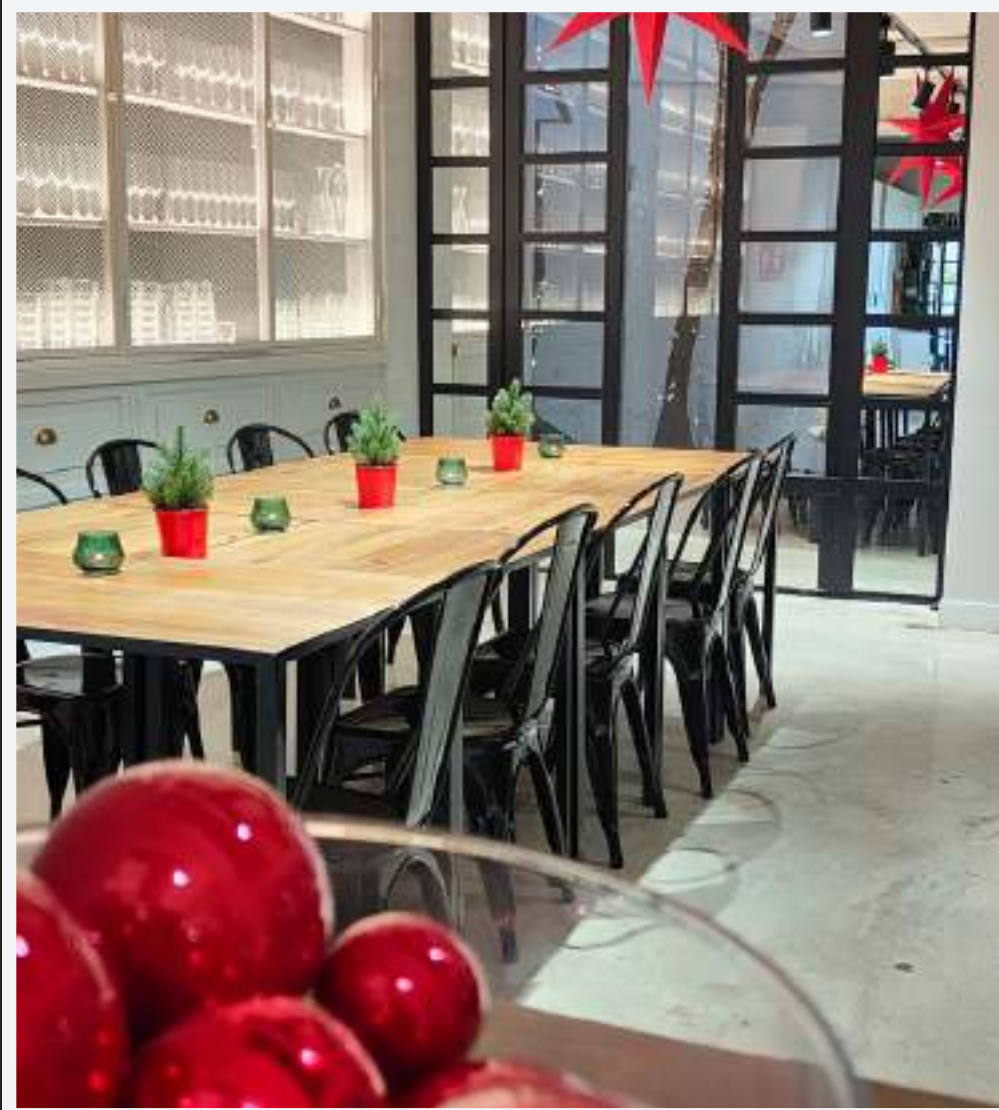
- 01. Brocheta de langostino kataifi con mahonesa de mostaza, cúrcuma y lima
- 02. Caldo de Escudella de Nadal con galets y pelota trufadas
- 03. Canelón XL de Pollo rey con setas, foie y bechamel de boletus
- 04. Panacotta de turrón Jijona con crujiente de caramelo y garrapiñadas
- 05. Surtido de dulces Navideños
- 06. Copa de cava Bertha Brut Nature



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax



Cata de 3 vinos nacionales

Duración aproximada:

45' a 60'

+

Teambuilding express

gastronómico

45' a 60'

Tiempo de degustación

60' a 90'.

01.Bao de pollo marinado en salsa hoisin con mayo de sriracha

02.Arroz meloso de gamba roja y calamars a la llauna con langostino

03.Oreo cheese-cake

6

**INICIACIÓN A LA CATA DE
VINOS**

+ TEAMBUILDING EXPRESS

3 PLATOS

Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax





PAELLA EXPERIENCE

Te ofrecemos 3
opciones para nuestra
actividad gastronómica
PAELLA EXPERIENCE.



7

PAELLA EXPERIENCE HANDS ON

Paella tradicional y
platos típicos de
cocina catalana,
con paella de carne,
vegana o de
marisco.

8

PAELLA CHALLENGE

Competición
gastronómica.
Cada grupo hace un
plato (paellas o tapas).

El jurado elige el mejor
equipo basándose en
parámetros que
podemos acordar con
vosotros.

9

PAELLA TOUR CON VISITA A MERCADO Y PAELLA EXPERIENCE

Visita a mercado (Ninot o Sant Antoni)
+ Paella Experience..

01. Pan con tomate, jamón serrano y queso manchego

02. Pincho de tortilla

03. Paella Valenciana (o Paella Vegana o Paella de marisco).

04. Crema catalana



PAELLA EXPERIENCE HANDS ON



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax

Precios por persona:

Con paella de verdura y/o carne o con paella de marisco



PAELLA CHALLENGE

01. Pan con tomate, jamón serrano y queso manchego

02. Pincho de tortilla

03. Paella Valenciana (o Paella Vegana o Paella de marisco).

04. Crema catalana



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax

Precios por persona:

Con paella de verdura y/o carne o con paella de marisco.

9

PAELLA TOUR CON VISITA A MERCADO Y PAELLA EXPERIENCE

01. Pan con tomate, jamón serrano y queso manchego

02. Pincho de tortilla

03. Paella Valenciana (o Paella Vegana o Paella de marisco)

04. Crema catalana



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida, los cafés y de regalo el delantal.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Mínimo 10 pax

Opcional (pensado para grupos pequeños que quieren una experiencia personal única)

Servicio premium con recogida en hotel

Aperitivo en Bar típico del mercado.



INTOLERANCIAS, ALERGIAS DIETAS VEGANAS O ESPECIALES

Se debe escoger un único menú

Si en el grupo hay personas con intolerancias, alergias, veganas, con dietas especiales o requerimientos especiales por motivos religiosos recomendamos optar por el **Menú Plant Based**, un menú sabroso pensado íntegramente para asegurar trazabilidad alimentaria.

En caso de no querer optar por el Menú Plant Based nuestro equipo tendrá elaborado un menú alternativo que cumplirá todos los requerimientos de manipulación y trazabilidad. Es necesario que se nos detalles en los días previos el núm de personas que tengan necesidades especiales. El menú estará compuesto por:

- **Hummus con crudités y grissines sin gluten**
- **Brocheta de Heura marinada**
- **Arroz bio al horno con hortalizas salteadas y yondu**
- **Ceviche de piña, vinagreta de almíbar de hierbabuena y jengibre**

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

**Te ofrecemos alquilar el espacio
previo a la actividad para
realizar reuniones de trabajo
con tu equipo y/o actividades
complementarias.**

Te sugerimos algunas propuestas:

- Actividades con Ipad: Padscape o Pad Rally Gyncama indoor/outdoor
- Be global chef”, gestión intercultural
- Mindfulness.



PAD SCAPE

Un escape room para equipos enfocados al teambuilding

Acertijos, enigmas, puzzles, misterios ocultos que resolver y un reloj que no para de correr, donde sea y cuando sea, sin límite de espacio y participantes, 100% personalizable.

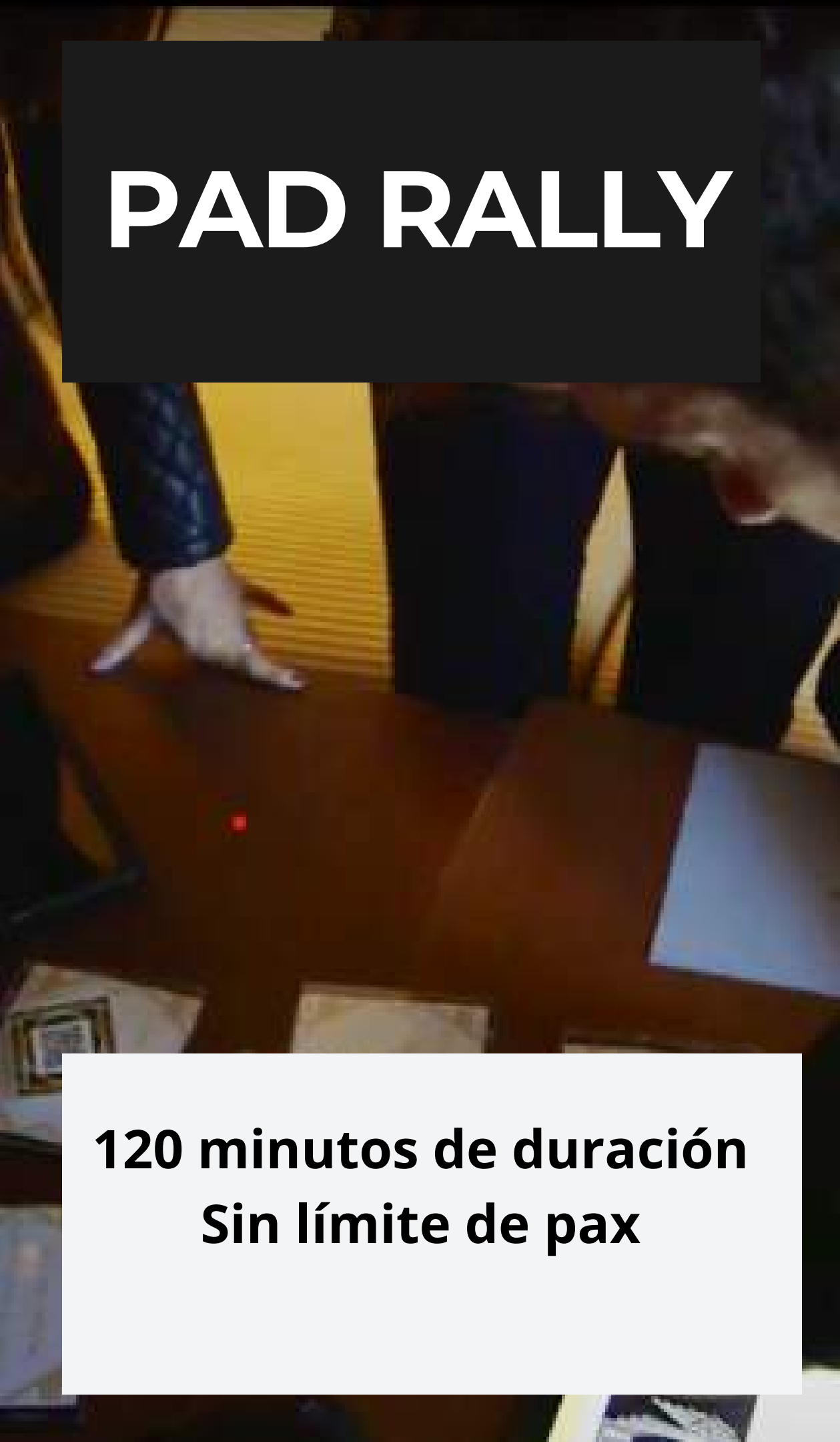
SIN TRASLADOS : El pad scape se adapta a vuestro espacio y necesita sólo de 1 mesa y sillas para que los equipos puedan jugar cómodos.

SOFTWARE USER FRIENDLY: Con una simple app podrás participar. Sencillo, divertido, fácil y accesible para cualquier perfil de usuario.

PRODUCTOS A MEDIDA: Si tienes en mente una temática de juego y quieres hacer algo muy exclusivo tenemos muchas ideas que pueden ayudarte.

90 minutos de duración
Sin límite de pax

No incluye presentador y AV



PAD RALLY

120 minutos de duración
Sin límite de pax

El **Pad Rally** es una gincana tecnológica adaptable a cualquier entorno.

Llaves en mano. Nos ocupamos del desarrollo de toda la actividad. Ofrecemos la licencia del juego, los dispositivos y los contenidos de la ruta por la ciudad. Además, personalizamos el juego con la imagen del cliente para tener una experiencia 100% de marca.

Rutas rediseñadas y a medida. Dos de una colección de rutas ya diseñadas para la mayoría de ciudades europeas. También desarrollamos contenidos para una ruta adaptada a tus necesidades.

Power-ups. Complementa el juego con rutas con Segway o bicicletas eléctricas para dar un extra de movilidad. También puedes añadir una tapa y una caña entre reto y reto para que tus equipos puedan descansar un rato y recargar las pilas.

BE A GLOBAL CHEF!



BBi Comunicación y La Escuela de Cocina La Patente unen sus fuerzas para ofrecer a los equipos internacionales una experiencia de aprendizaje original, lúdica y competitiva: ¡una combinación de competencia intercultural y formación culinaria! Aumentan sus habilidades interculturales mientras aprenden, preparan y disfrutan una comida juntos en una elegante cocina urbana para fomentar la competencia intercultural, promover el trabajo en equipo o simplemente celebrar la diversidad cultural.

PORQUÉ PARTICIPAR

Experimente un taller inmersivo de creación de equipos donde colegas culturalmente diversos se reúnen para desafiarse entre sí de manera divertida y explorar el trabajo en equipo intercultural. Mientras navegan juntos por la cocina, las barreras se disuelven, generando conexiones genuinas y comunicación abierta. Al preparar y disfrutar juntos de una deliciosa comida, esta experiencia construye puentes, un equipo más fuerte y colaborativo y celebra la diversidad.

OBJETIVOS

- Crear conciencia sobre el impacto de la cultura en nuestros valores y actitudes y en la forma en que colaboramos y nos comunicamos, los propios y los de los demás.
- Fomentar el trabajo en equipo, mejorar la comunicación y construir conexiones significativas en un formato de actividad dinámico y agradable.
- ¡Reconozca cómo la diversidad cultural puede ser una ventaja, tanto en la cocina como en el equipo!

CÓMO FUNCIONA

Taller de 3 partes:

Taller interactivo de competencia intercultural de 90 minutos sobre la influencia de la cultura en dimensiones clave como la comunicación, la colaboración y la cocina.

Concurso de cocina participativo de 90 minutos en el que equipos multiculturales prepararán recetas bajo la dirección de un chef en un espacio de cocina original y urbano con equipamiento de alta calidad e ingredientes de origen local.

60 min, para relajarse y disfrutar juntos de una rica comida

NUESTRAS PRÁCTICAS DE MINDFULNESS COMO TEAM BUILDING

**RESPIRACIÓN
CONSCIENTE y la
CONCENTRACIÓN**
para centrarse en el
presente.

**ESTIMULACIÓN
SENSORIAL con**
técnicas de relajación
y meditación guiada

**MENTALIZACIÓN Y
VISUALIZACIÓN con**
visualizaciones de los
objetivos personales y
comunes del equipo.

BONUS PARA CADA PARTICIPANTE

- 1 Sesión de Mindfulness, respiración y entrenamiento corporal en nuestra escuela.
- Acceso a la Plataforma DeRose Meditation, con sesiones online en vivo y grabadas por un mes.
- Guía “Aprender a meditar” + 4 meditaciones guiadas

NUESTROS
ESPACIOS

PARALELO
140

VILLARROEL
123



2022/2023



**ESPACIO
PARALELO, 140**

270 m2

[GALERÍA DE FOTOS](#)



2022/2023



TENDENCIAS EN MODA

ESPACIO VILLARROEL, 123

99 m2

GALERÍA DE FOTOS



2022/2023





**Sorpréndete
de lo que un
equipo es
capaz en la
cocina**

LA PATENTE



ALGUNAS DE LAS EMPRESAS QUE HAN CONFIADO EN NOSOTROS



LA PATENTE

TEAMBUILDINGS
AND GASTRONOMIC
ACTIVITIES FOR
COMPANIES AND
GROUPS

01.2025 - 09.2025

Spanish Version page.1

Teambuildings and gastronomic activities
for companies and groups.



TEAMBUILDING WORKSHOPS + FOOD + PRIVATE USE OF THE SPACE

Cook. Learn. Enjoy.

At La Patente we reinterpret everyday life with an urban, original style with a sense of humor, which gives value to what is handmade, to local ingredients, to the flavors that only good raw materials can provide.

Share our table and discover everything you can learn working as a team around a kitchen.

For this workshop we propose a participatory activity. You will work together to prepare the recipes following the chef's instructions, while you enjoy a beer or a glass of wine.

The objective in any case is to develop a dynamic activity format in which you can enjoy a pleasant time while cooking, and to foster the relationship between the participants.

The cooking activity usually lasts about an hour to an hour and a quarter, and almost 2 hours are dedicated to enjoying the meal, whether lunch or dinner, in a relaxed and informal manner, without waiters, standing in a cocktail format to encourage group interaction.

Normally we begin to taste the dishes as we cook, creating a more informal and fun atmosphere.



TEAMBUILDING WORKSHOPS + FOOD + PRIVATE USE OF SPACE - TIME SCHEDULE

For **midday courses** we propose that the start of the activity be around 12:00 or 12:30, ending at 3:00 or 3:30 p.m.

The **night courses** begin around 7:00 p.m. or 7:30 p.m., ending at 10:00 p.m. or 10:30 p.m. The closing time of the venues is at 10:30 p.m. and 11 p.m. on the eve of non-working days.

The schedule can be adjusted according to your needs, or shorten the activity time, respecting closing hours. Punctuality is necessary once the start time has been agreed.

In addition, you can use our facilities for meetings after or before the course at an additional cost.





MENU CATALOG FOR GROUPS

- 01. Creative Tapas
- 02. Gourmet Fusion
- 03. Plant Based
- 04. PadChef
- 05. Xmas
- 06. Introduction to wine
tasting + Teambuilding
express (3 courses).
- 07. Paella Experience hands
on
- 08. Paella Challenge
- 09. Paella Tour



1

CREATIVE TAPAS

A creative menu
for all tastes.



2

GOURMET FUSION

Our premium
offer for the most
gourmets.



3

PLANT BASED

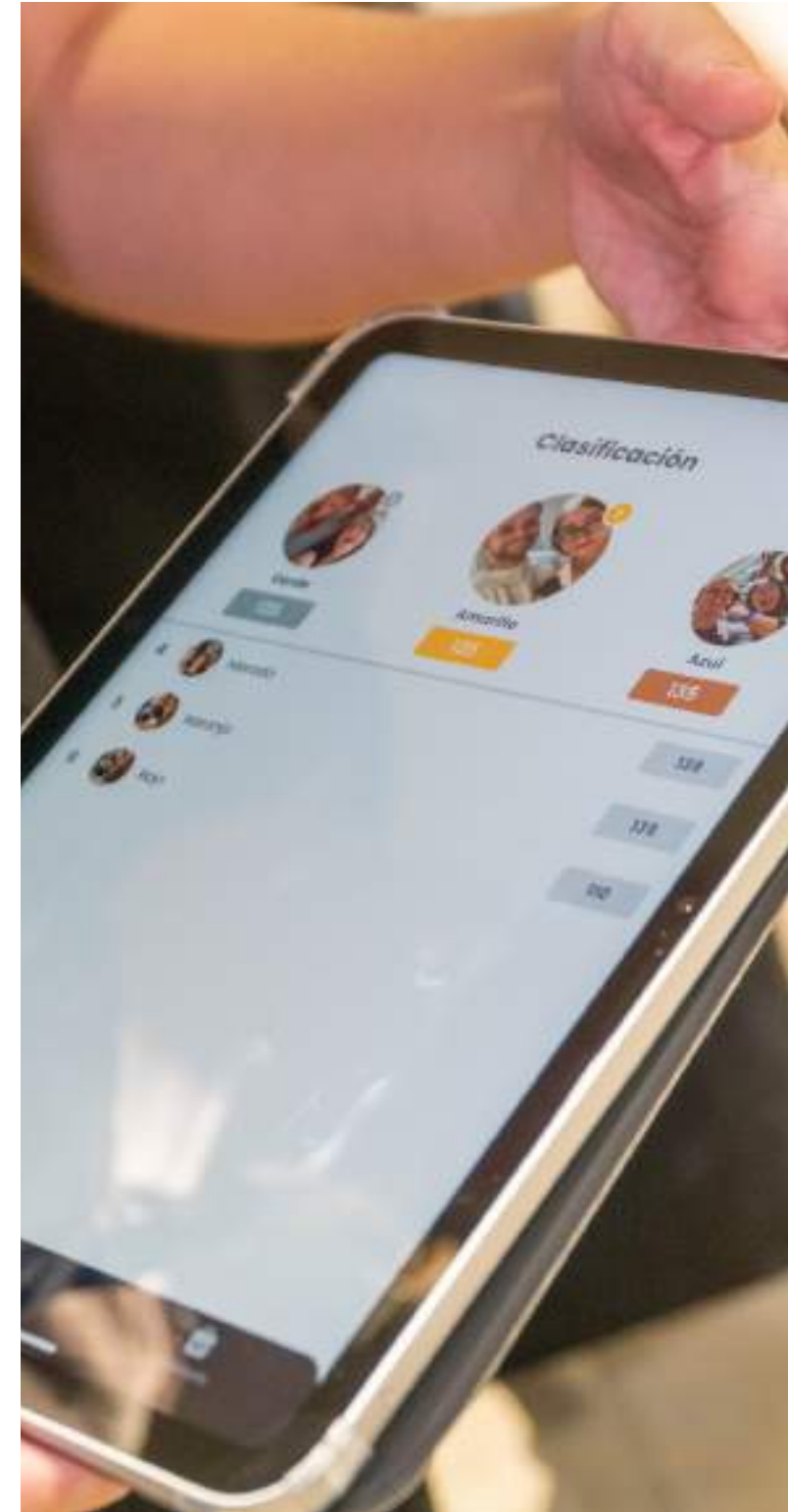
An inclusive and
planet-friendly menu



4

PADCHEF

Gastronomic
teambuilding in
competition
format with iPad
support,



5

CHRISTMAS

Festive and
traditional recipes
with a touch of
signature cuisine.



6

INTRODUCTION TO WINE TASTING + TEAMBUILDING EXPRESS (3 PLATES)



7

PAELLA EXPERIENCE HANDS ON

with tapas + meat,
vegan or seafood
paella and
dessert



8

PAELLA CHALLENGE

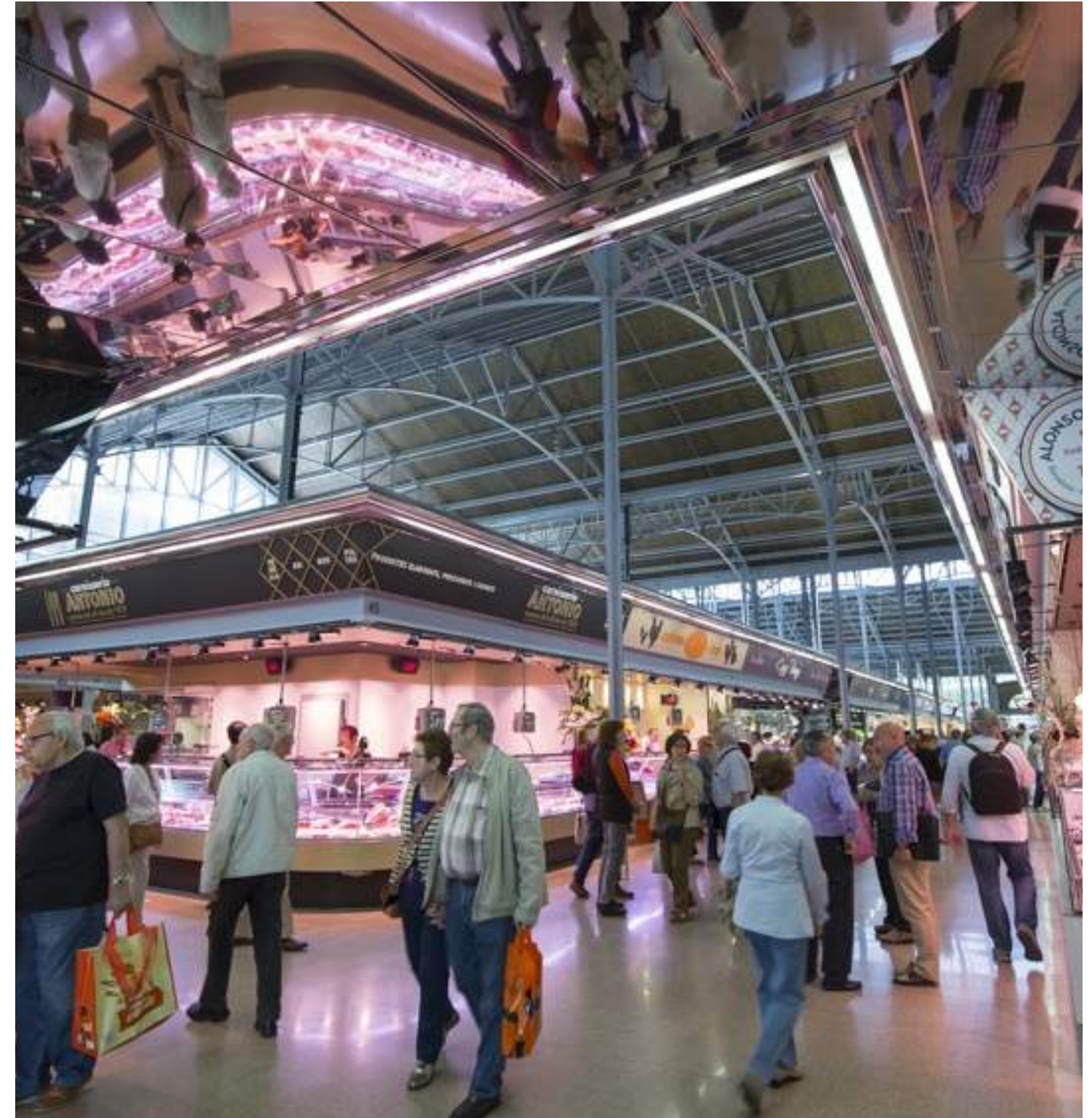
Our paella
Experience with
competition
included.



9

PAELLA TOUR

Market visit (Ninot
or Sant Antoni) +
Paella Experience..



① CREATIVE TAPAS

- 01. Stuffed Mallorquina
- 02. Crostinis with pesto rosso and basil spheres
- 03. Berasategui style salad
- 04. Recapte of vegetables and sausage with romesco and idiazabal
- 05. Creamy rice with red shrimp and squid a la llauna with prawn
- 06. Oreo cheesecake
- 07. Coffees or infusions



The prices of each menu include space and private chef, activity drinks, coffees and the apron as a gift.

Drink included: 1 bottle of white/red wine every 3 people + 2 beers or soft drinks per person + waters and coffees.

Minimum 10 pax



01. Hoisin Marinated
Chicken Bao and Shiracha
Mayo

02. Parmentier nigiri with
mustard, salmon and
chive spheres

03. Aguachile with shrimp
and white fish

04. Panipuri filled with
Muhammara cream with
sesame mayo

05. Risotto di Funghi with
truffle emulsion

06. Our deconstructed
apple pie with
vanilla chantilly

07. Coffees or infusions

② GOURMET FUSION



The prices of each menu
include space and chef
private, activity,
drinks, coffees and gifts
the apron

Drink included: 1 bottle of
white/red wine every 3
people + 2 beers or
soft drinks per person +
waters and coffees.

Minimum 10 pax



01. Hach Browns veggie potatoes

02. Pico de gallo with freshly made tortilla chips

03. Pesto Rosso Gremolata with lettuce Buds

04. Piquillos musahaba with crudités

05. Pink rice

06. Vegan chocolate and orange mousse with sugared

07. Coffees or infusions

3 PLANT BASED VEGAN MENU



The prices of each menu include space and chef private, activity, drinks, coffees and gifts the apron

Drink included: 1 bottle of white/red wine every 3 people + 2 beers or soft drinks per person + waters and coffees.

Minimum 10 pax

This menu does not contain: gluten, dairy, protein animal origin (meat, eggs, fish, crustaceans, mollusks, honey...)



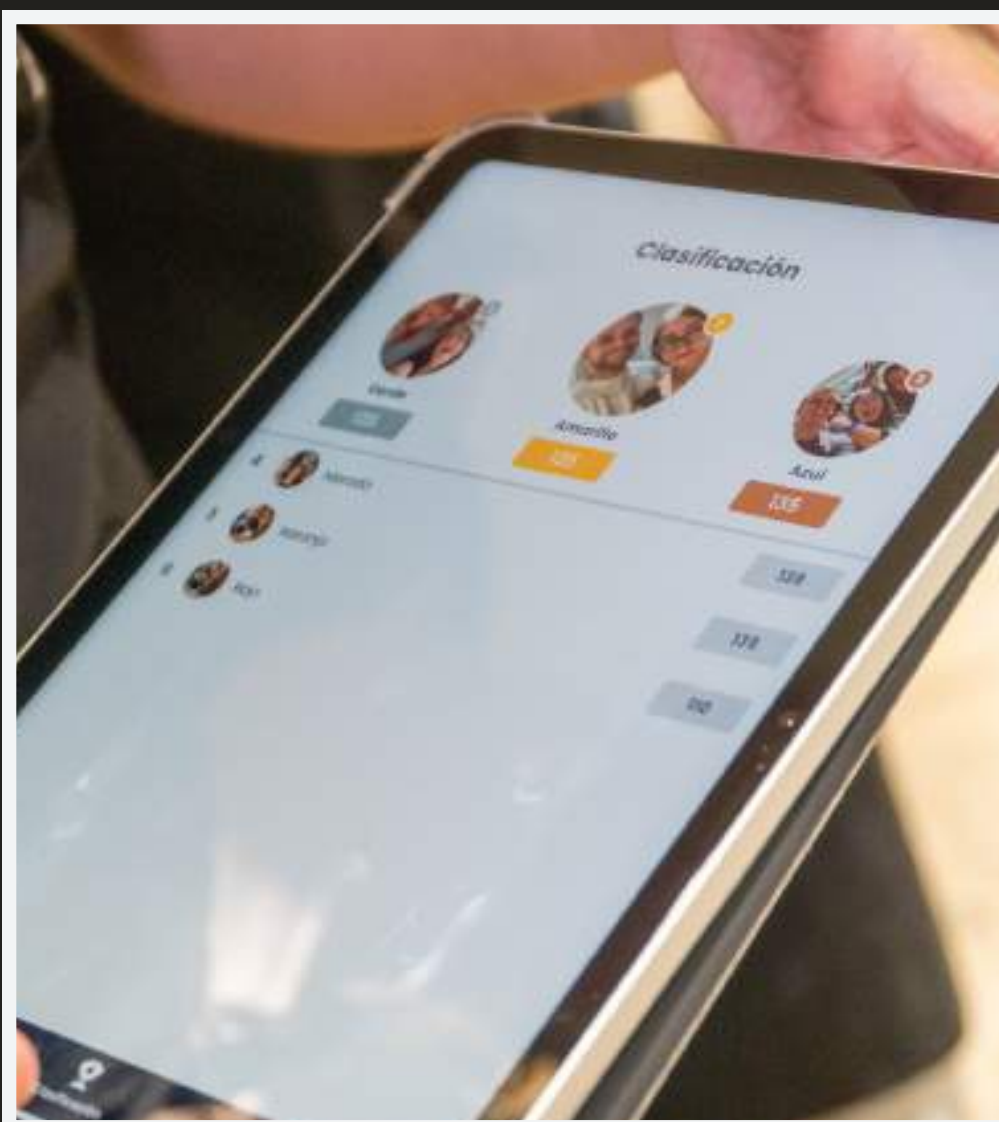
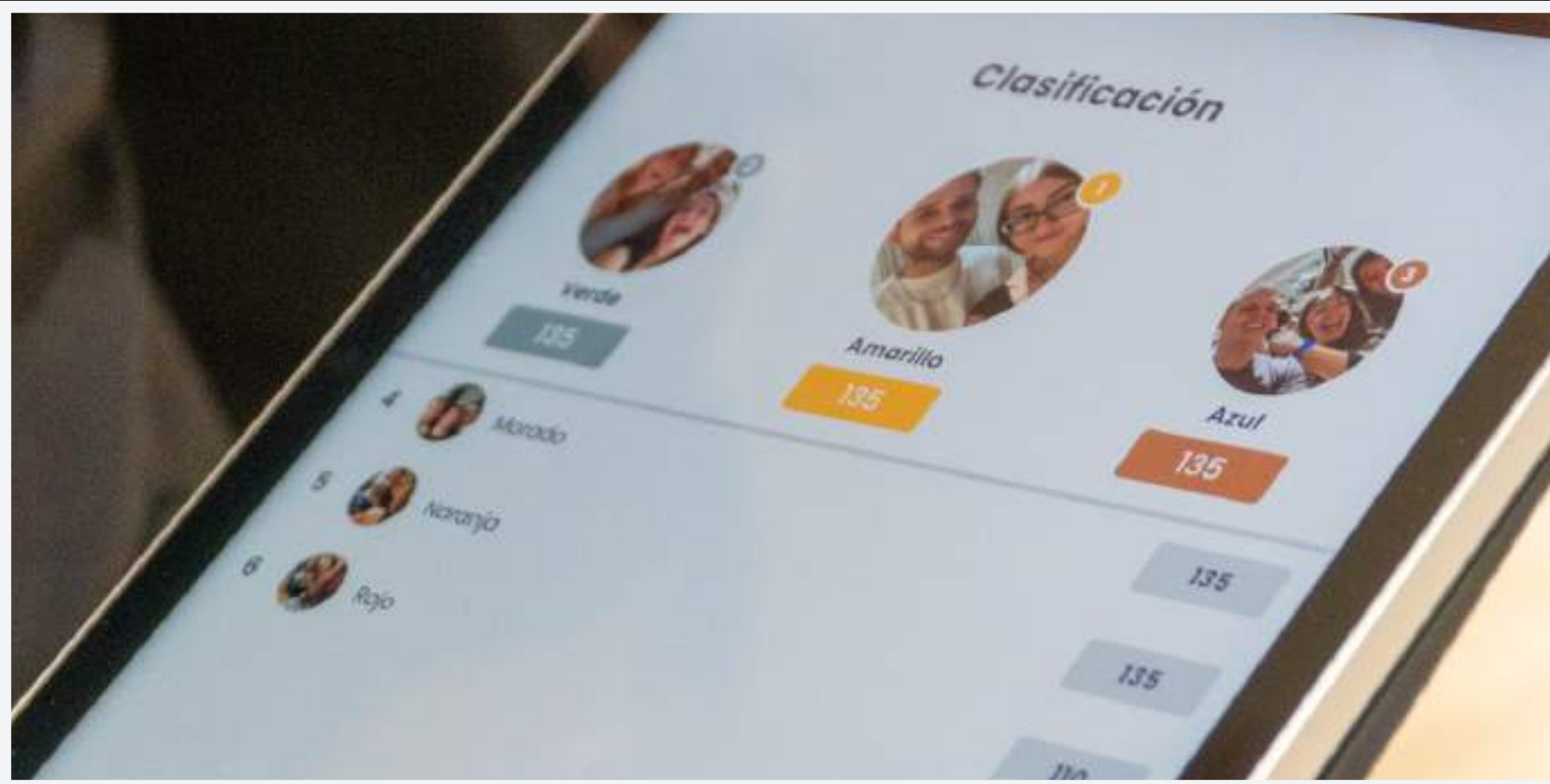
4 PADCHEF

The Pad Chef is an “escape room” type gastronomic activity where we will test your skills in the kitchen and team decision-making.

JURY AND COOKING. A jury and team made up of chefs will help you in the process in the kitchen. They will value and rate your work. To add a spicy touch during the development of the activity, different challenges will be launched on your tablet. It is done with the Creative Tapas Menu.

3 hours long / Up to 70 pax





01. Kataifi prawn skewer
with mustard

mayonnaise,
turmeric and lime

02. Escudella de Nadal
broth with truffled galets
and pelota

03. King Chicken XL
Cannelloni with
mushrooms, foie and
boletus bechamel

04. Jijona nougat
panacotta with crunchy
caramel and
sugared

05. Assortment of
Christmas sweets



The prices of each menu
include space and chef
private, activity,
drinks, coffees and gifts
the apron

Drink included: 1 bottle of
white/red wine every 3
people + 2 beers or
soft drinks per person +
waters and coffees.

Minimum 10 pax

Extras, include in each menu



Tasting of 3 national wines:

Approximate duration

45' to 60'

+

**Express gastronomic
teambuilding**

45' a 60'

**+
Tasting time**

60' a 90'

01. Marinated chicken
bao in hoisin sauce with
shiracha mayo

02. Creamy rice with red
shrimp and squid a la
llauna with prawn

03. Oreo cheesecake

6

**INTRODUCTION TO WINE
TASTING +
TEAMBUILDING EXPRESS (3
PLATES)**



The prices of each menu
include space and chef
private, activity,
drinks, coffees and gifts
the apron

Drink included: 1 bottle of
white/red wine every 3
people + 2 beers or
soft drinks per person +
waters and coffees.

Minimum 10 pax



PAELLA EXPERIENCE

We offer you 3 options
for our PAELLA
EXPERIENCE
gastronomic activity..



7

PAELLA EXPERIENCE HANDS ON

Typical Spanish and
Catalan food
with meat, vegan or
seafood paella.

8

PAELLA CHALLENGE

Gastronomic
competition.
Each group makes a
dish (paellas or tapas).
The jury chooses the
best team based on
parameters that we can
agree with you.

9

PAELLA TOUR CON VISITA A MERCADO Y PAELLA EXPERIENCE

Market visit (Ninot or
Sant Antoni) + Paella
Experience..

7

PAELLA EXPERIENCE HANDS ON

01. Bread with tomato,
Serrano ham and
Manchego cheese

02. Spanish Omelet
“pincho de tortilla”

03. Valencian Paella (or
Vegan Paella or Seafood
Paella

04. Catalan cream



The prices of each menu include private space and chef, the activity, drinks, coffees and a free apron.

Drinks included: 1 bottle of white/red wine for every 3 people + 2 beers or soft drinks per person + water and coffees.

Minimum 10 pax

Prices per person:

With vegetable and/or meat paella or with seafood paella.

8

PAELLA CHALLENGE

01. Bread with tomato,
Serrano ham and
Manchego cheese

02. Spanish Omelet
“pincho de tortilla”

03. Valencian Paella (or
Vegan Paella or Seafood
Paella

04. Catalan cream



The prices of each menu include private space and chef, the activity, drinks, coffees and a free apron.

Drinks included: 1 bottle of white/red wine for every 3 people + 2 beers or soft drinks per person + water and coffees.

Minimum 10 pax

Prices per person:

With vegetable and/or meat paella or with seafood paella.

9

PAELLA TOUR WITH MARKET VISIT AND PAELLA EXPERIENCE

01. Bread with tomato,
Serrano ham and
Manchego cheese

02. Spanish Omelet
“pincho de tortilla”

03. Valencian Paella (or
Vegan Paella or Seafood
Paella

04. Catalan cream



The prices of each menu include private space and chef, the activity, drinks, coffees and a free apron.

Drinks included: 1 bottle of white/red wine for every 3 people + 2 beers or soft drinks per person + water and coffees.

Minimum 10 pax

Optional (designed for small groups who want a unique personal experience)

Premium service with hotel pick-up

Aperitif in a typical market bar.



HOW OUR TEAMBUILDINGS WORK

INCLUDES

Private space and 3 hour activity
Cooking class with Chef
Cocktail style lunch or dinner
Drinks (1 bottle of wine for every 3 people + 2 beers or soft drinks + water)
Coffee and infusions
Activity dynamics
Cleaning assistant
Space manager
Gift apron

NOT INCLUDED

Waiter service
Dinner at presidential table/seated
Prior rental of space
Catering service

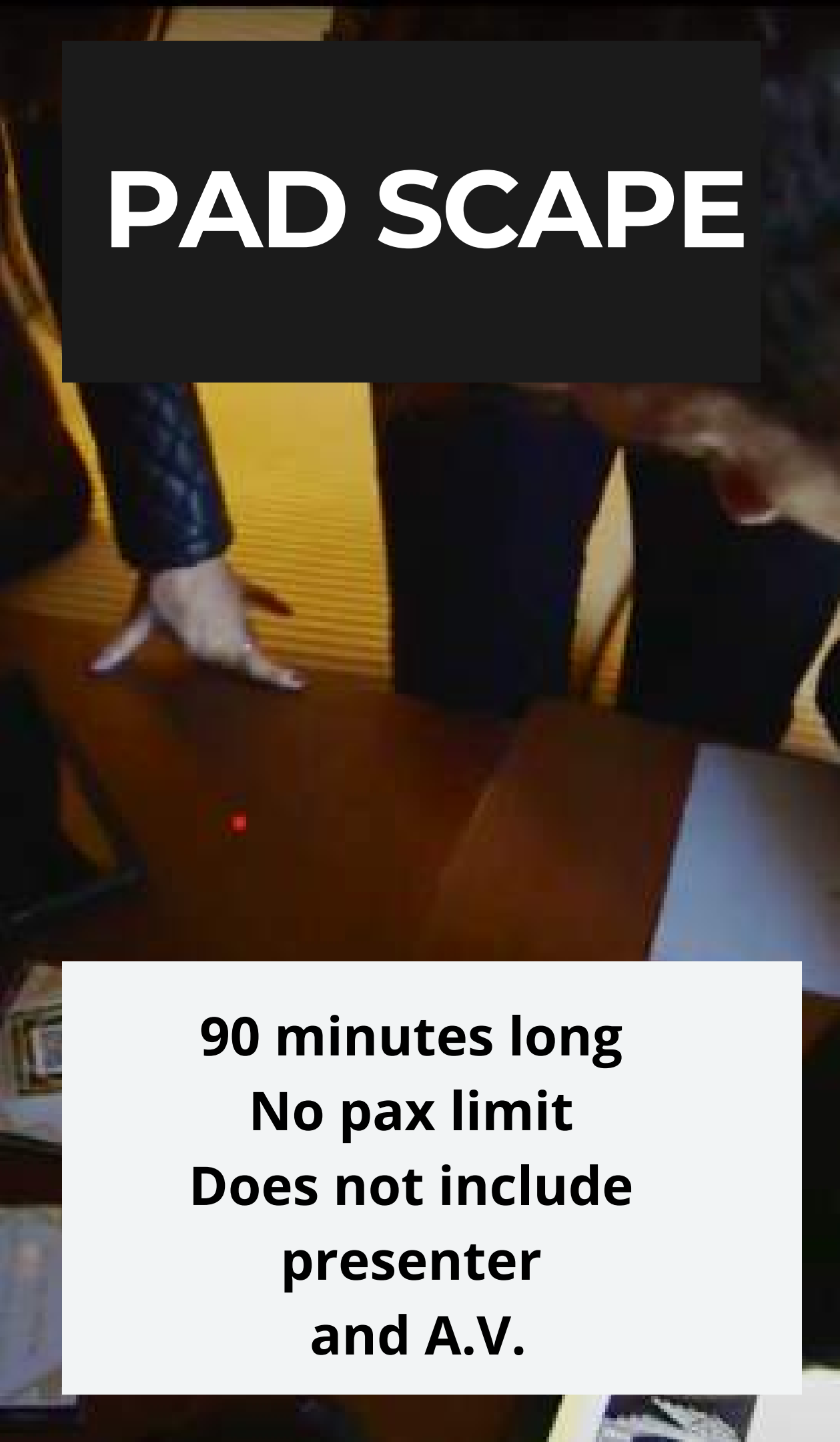
INTOLERANCES, ALLERGIES VEGAN OR SPECIAL DIETS

You must choose a single menu

If there are people in the group with intolerances, allergies, vegans, special diets or special requirements for religious reasons, we recommend opting for the Plant Based Menu, a tasty menu designed entirely to ensure food traceability.

If you do not want to opt for the Plant Based Menu, our team will have prepared an alternative menu that will meet all handling and traceability requirements. It is necessary that the number of people who have special needs be detailed to us in the previous days. The menu will be composed of:

- **Hummus with crudités and gluten-free grissini**
- **Marinated Heura Skewer**
- **Baked organic rice with sautéed vegetables and yondu**
- **Pineapple ceviche, mint and ginger syrup vinaigrette**

The background image shows a dimly lit escape room. In the foreground, a wooden table is visible with a small red light on it. In the background, several people are sitting at tables, engaged in the game. The overall atmosphere is mysterious and focused.

PAD SCAPE

An escape room for teams focused on teambuilding

Riddles, enigmas, puzzles, hidden mysteries to solve and a clock that doesn't stop ticking, wherever and whenever, without limits on space and participants, 100% customizable.

NO TRANSFERS: The pad scape adapts to your space and only needs 1 table and chairs so that the teams can play comfortably.

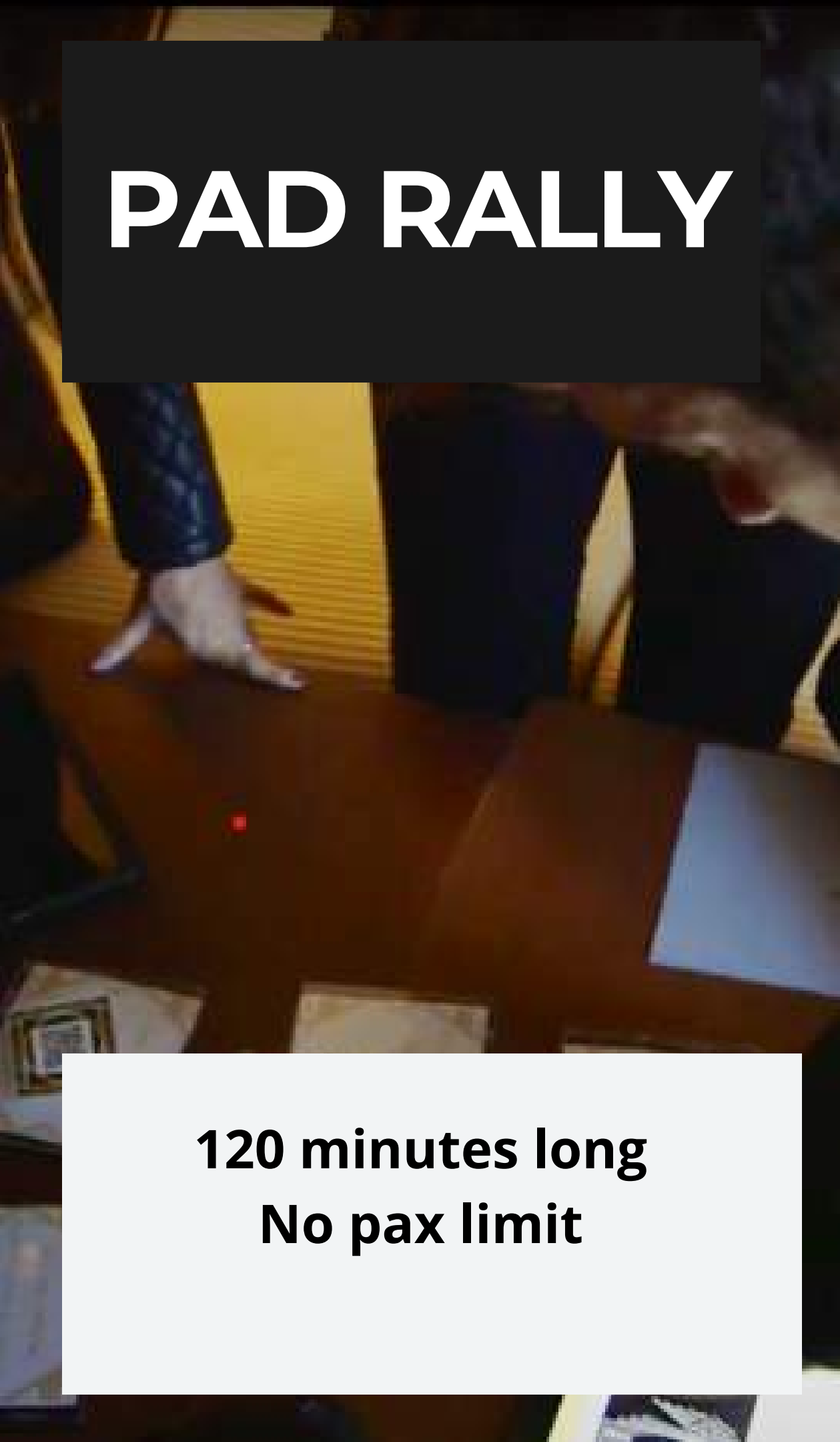
USER FRIENDLY SOFTWARE: With a simple app you can participate. Simple, fun, easy and accessible for any user profile.

CUSTOM PRODUCTS: If you have a game theme in mind and want to make something very exclusive, we have many ideas that can help you.

90 minutes long

No pax limit

**Does not include
presenter
and A.V.**



PAD RALLY

120 minutes long
No pax limit

The **Pad Rally** is a technological gymkhana adaptable to any environment.

Keys in hand. We take care of the development of the entire activity. We offer the game license, the devices and the contents of the city route. In addition, we personalize the game with the client's image to have a 100% brand experience.

Redesigned and personalised routes. Two of a collection of routes already designed for most European cities. We also develop content for a route adapted to your needs.

Power-ups. Complement the game with routes with Segway or electric bicycles to provide extra mobility. You can also add a lid and a rod between challenges so your teams can rest for a while and recharge their batteries.

BE A GLOBAL CHEF!



BBi Communication and cooking school La Patente join forces to offer international teams an original playfully competitive learning experience: combined intercultural competence and cooking training! Grow your intercultural skills while learning, preparing and enjoying a meal together in a stylish urban kitchen to foster intercultural competence, promote teamwork, or simply celebrate cultural diversity.

WHY ATTEND

Experience an immersive teambuilding workshop where culturally diverse colleagues come together to playfully challenge each other and explore intercultural teamwork. As they navigate the kitchen together, barriers dissolve, sparking genuine connections and open communication. By preparing and enjoying a delicious meal together, this experience builds bridges, a stronger, more collaborative team and celebrates diversity.

OBJECTIVES

- Create awareness of the impact of culture on our own and others' values, attitudes, how we collaborate and communicate
- Encourage teamwork, improved communication, and build meaningful connections in a dynamic and enjoyable activity format
- Recognize how cultural diversity can be an asset, both in the kitchen, and in the team!

HOW IT WORKS

3-part workshop:

- 90 min interactive intercultural competence workshop on culture's influence on key dimensions including communication, collaboration and cooking
- 90 min participatory cooking contest where multicultural teams will prepare recipes under a chef's guidance in an original, urban cooking space with high quality equipment and locally sourced ingredients
- 60 min, to relax and enjoy a delicious meal together

OUR MINDFULNESS PRACTICES AS TEAM BUILDING



**CONSCIOUS
BREATHING and
CONCENTRATION to
focus on the present.**

**SENSORY
STIMULATION with
relaxation techniques
and guided
meditation**

**MINDFULNESS and
MENTALIZATION
practice, with
visualizations of the
team's personal and
common objectives..**

BONUS FOR EACH PARTICIPANT

- 1 Mindfulness, breathing and body training session at our school.
- Access to the DeRose Meditation Platform, with live and recorded online sessions for one month.
- “Learn to meditate” guide + 4 guided meditations

OUR SPACES

PARALELO
140

VILLARROEL
123



2022/2023

PARALELO 140

270 m2

PHOTO GALLERY



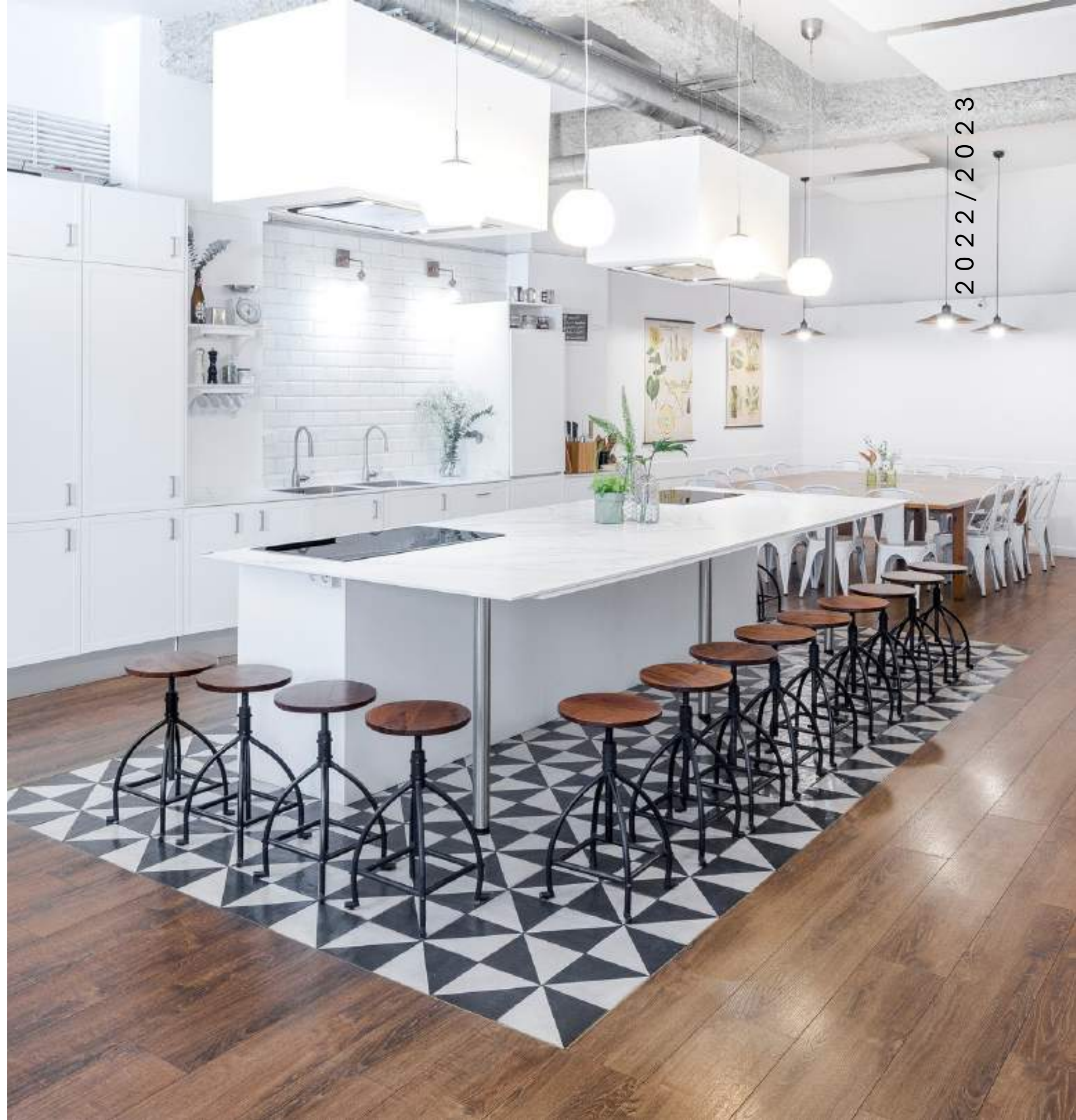
2022/2023



VILLARROEL 123

99 m2

PHOTO GALLERY



2022/2023