

Únetete con nosotros en

CIFFP Botiga L'Aprenent

Gracias por confiar,
compartir y por sentir.

Que disfrute el viaje.



EL RITUAL

PEQUEÑOS BOCADOS, GRANDES SABORES

Una experiencia para sentir,
no para adivinar.



Bienvenido/a.

Hoy le invitamos a vivir una experiencia diferente. Un momento para estar presente...

Hemos diseñado una experiencia donde cada bocado, cada aroma y cada textura los transportará a un mundo de nuevas sensaciones.

Lugar: CIPFP Botiga L'Aprenent
Fecha: 10 febrero 2026 | 10:30h

EL RITUAL DEL CARNAVAL

Pequeños bocados, grandes sabores



Una experiencia para sentir, no para adivinar.

¿Por qué con los ojos vendados?

- La vista suele anticipar, juzgar y condicionar lo que esperamos sentir.
- Al retirarla, el gusto, el olfato y el tacto se intensifican.
- Cerrar los ojos es una forma de mirar hacia dentro.

La Mirada del Paladar

Hablamos de "Ceguera Voluntaria". Al neutralizar la vista, el cerebro entra en un estado de alerta positiva, agudizando la percepción.
No es oscuridad, es una nueva forma de luz.



Cómo vivir la experiencia

Respirar con calma antes de cada bocado.

Tomarte tu tiempo.

Prestar atención a sabores, texturas, aromas y sensaciones.

Observar sin juzgar.

No hay prisa. No hay expectativas.
Sólo el momento presente.

El Ritual del Antifaz

A partir de este momento, os pedimos que dejéis fuera cualquier referencia conocida...
No como una limitación, sino como una invitación.

“Cerramos los ojos para empezar a ver de verdad.”

La Ingeniería de los Sentidos

Sinfonía de Relajación.
El entorno se articula milimétricamente.
Una atmósfera sonora estilo ambient
(Brian Eno) gestiona la
ansiedad inicial del 'no ver',
transformándola en una calma profunda.

Menú Sonoro (70 Minutos)

Adaptación: Portico Quartet – Prickly Pear

Entrantes

- Tycho – Awake / Bonobo – Kiara

Plato Fuerte

- Kiasmos – Looped / Hania Rani

Postre

- Ludovico Einaudi – Experience

La Voz del Guía



*Cuando los ojos se apagan,
el resto del cuerpo
empieza a despertar.
Sientan cómo el olfato
se afina buscando
historias en el aire.
Cómo el tacto se vuelve
más preciso.*

La Entrega

**No busquen
la lógica,
busquen la
emoción.**

*Aquí no hay respuestas correctas ni incorrectas.
Solo existen sus percepciones, sus recuerdos,
su intuición.*

El Despertar

*Blinis de Langostino &
Mousse de Aguacate*



La sensación de frescura marina
combinada con una textura aérea.

Macaron de queso y salmón



Un desafío mental que equilibró
perfectamente el dulzor y el ahumado.

El Calor

Cuchara de Canelón de Pato y Foie



Análisis Sensorial

Una explosión de untuosidad y profundidad de sabor en boca.

Presentado en cuchara para garantizar una experiencia cremosa y segura en la oscuridad.

♪ Texturas Chill-hop (Nujabes)

El Clímax

Tartaleta de Solomillo al Oporto



Contraste de Texturas

El contraste definitivo: El calor de la carne frente al crujiente de los frutos secos.

Diseñado para comer con las manos, sin ensuciar, permitiendo sentir el peso y la temperatura antes del bocado.

♪ Electrónica melódica (Kiasmos)

La Despedida Dulce

Trufa de Naranja



Hito Técnico

La pieza maestra del evento.

Un equilibrio entre el amargor del cacao y la acidez cítrica.
Congelada durante 24h y ensamblada solo 10 minutos antes del servicio para lograr una textura firme al tacto pero fundente en el paladar.

♪ *Piano contemporáneo (Ludovico Einaudi)*

Secretos del Chef: Salados

Blinis de Langostino

20 langostinos
2 aguacates
50g queso crema.

1. Triturar aguacate/queso.
2. Dosificar mousse.
3. Coronar con langostino.

Macaron de Salmón

40 tapas
200g queso crema
100g salmón ahumado.

1. Picar salmón y eneldo.
2. Mezclar con queso.
3. Rellenar y enfriar.

Canelón de Pato

Muslos de pato confit
Foie
Pasta canelón

1. Desmigar pato.
2. Formar cilindros.
3. Napar con salsa de carne.

Solomillo al Oporto

400g solomillo
150ml Oporto
Tartaletas
Frutos secos.

1. Reducir vino.
2. Saltear dados.
3. Rellenar y espolvorear.

Trufa de Naranja

400ml leche de coco,
400g chocolate negro (55-85%),
Ralladura de naranja.

1. Calentar leche (no hervir).
2. Disolver chocolate y ralladura.
3. Congelar 24h.

Cobertura vegetal
+ Cornflakes.

Joyas Valencianas

Frente a vosotros hay 4 joyas
valencianas.
No necesitan ser vistas para
ser reconocidas.

Escandallo
Riguroso:
Calidad
€15

El Regreso

*Ahora, con
mucho calma,
pueden abrir
los ojos...
Bienvenidos
de nuevo.*

El Eco de los Comensales



La Reconexión:
Asombro al retirar
el antifaz.



Memoria Olfativa:
Aromas de Oporto
y Salmón.



La Armonía:
La música como
hilo conductor.



La Valoración:
Una experiencia que
supera su coste.

Sincronía Perfecta

La cocina, la sala y el sonido
funcionaron como un solo
organismo.

- ❖ Cocina: Textura y Temperatura.
- ❖ Sala: Seguridad y Guía.
- ❖ Sonido: Atmósfera y Emoción.

Proyecto Intermodular II

CIPFP Botiga L'Aprenent



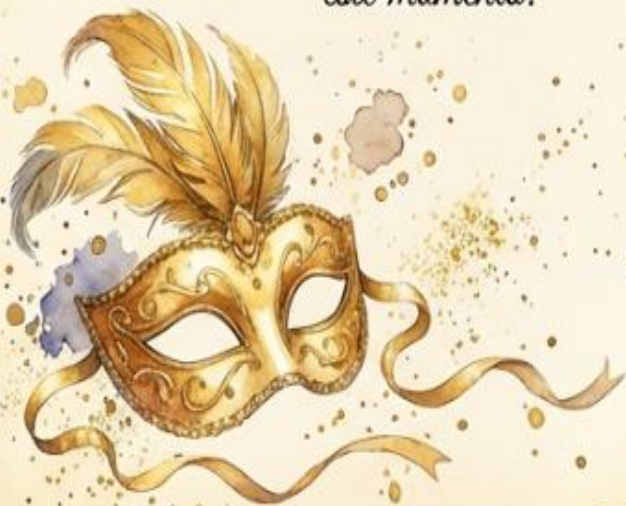
Botiga

La Ciutat de l'Aprenent

Despedida

Cada uno lo ha vivido de manera diferente... porque los sentidos no entienden de respuestas únicas. Entienden de emociones.

*Gracias por confiar, por dejarnos llevar.
Y, sobre todo, gracias por compartir
este momento.*



Que disfrute el viaje.

Gracias por confiar,
compartir y por sentir.

