



COOKING CLASS
& WINE TASTING PROGRAM



MIXOLOGY CLASS

Theory and practice classes to teach you how to create unique twists on classic cocktails
Clases de teoría y práctica para enseñarle cómo crear giros únicos en cócteles clásicos.

UVA BAR

USD \$ 35 PER PERSON



MOJITO BARTENDING CLASS

You will learn from the bottom how to prepare the classical Mojito, how to master all the tools, garnishes and local rum. Our training course is made up of easy practices.

Aprenderás desde abajo cómo preparar el clásico Mojito, cómo dominar todas las herramientas, guarniciones y ron local. Nuestro curso de formación se compone de prácticas sencillas.

UVA BAR

USD \$ 35 PER PERSON



RHUM & CHOCOLATE

Our bar manager will introduce you to the great local rum, combined with a lovely dominican chocolate.

Nuestro gerente de bar le presentará el excelente ron local, combinado con un delicioso chocolate dominicano.

UVA BAR

USD \$ 65 PER PERSON





MOFONGO COOKING CLASS

Immerse yourself in the culinary culture of the Dominican Republic, beyond simply eating in local restaurants with this hands-on cooking class. You will love learning about traditional mofongo cooking and tasting fresh local ingredients.

Sumérgase en la cultura culinaria de la República Dominicana, más allá de simplemente comer en restaurantes locales con esta clase de cocina práctica.

Le encantará aprender sobre la cocina tradicional del mofongo y degustar ingredientes locales frescos.

BLUE GRILL + BAR

USD \$ 45 PER PERSON



SUSHI & CEVICHE COOKING CLASS

Fun and easy class that offers a wide range of sushi making techniques. Aimed for beginners looking to understand the basics of making sushi.

Clase divertida y fácil que ofrece una amplia gama de técnicas para hacer sushi. Dirigido a principiantes que buscan comprender los conceptos básicos de la elaboración de sushi.

BLUE GRILL + BAR

USD \$ 50 PER PERSON





PIZZA COOKING CLASS

Learn how to make the authentic neapolitan pizza with our pizzaiolo.

Aprende a hacer la auténtica pizza napolitana con nuestro pizzaiolo.

BLUE GRILL + BAR TERRACE

USD \$ 45 PER PERSON



FRESH PASTA COOKING CLASS

Some of the flavors and smells of the traditional Sunday lunches prepared by mamma.

Learn how to roll “sfoglia” (fresh egg pasta) by hand and how to prepare 3 simple different kinds of pasta.

Algunos de los sabores y olores de los tradicionales almuerzos dominicales preparados por mamá.

Aprenda a enrollar “sfoglia” (pasta fresca con huevo) a mano y a preparar 3 tipos diferentes de pasta sencilla

BLUE GRILL + BAR

USD \$ 45 PER PERSON





WINE TASTING

Interactive class on different wines around the world,
where we'll learn how to taste and how to talk about wines, paired with proper appetizers.
*Clase interactiva sobre diferentes vinos alrededor del mundo, donde aprenderemos a degustar y a hablar de vinos,
maridados con aperitivos adecuados.*



Sommelier selection of five wines: Italy – France – Spain – United States
Selección sommelier de cinco vinos: Italia - Francia - España - Estados Unidos
Selection of pairing food.
Selección de maridaje

USD \$ 65 PER PERSON



Premium selection of five wines: Italy – France – Spain – United States
Selección Premium de cinco vinos: Italia - Francia - España - Estados Unidos
Selection of pairing food.
Selección de maridaje

USD \$ 80 PER PERSON



Luxury Sommelier selection of five wines from: Italy – France – Spain – Argentina – United States
Selección de lujo Sommelier de cinco vinos de: Italia - Francia - España - Argentina - Estados Unidos
Selection of pairing food.
Selección de maridaje

USD \$ 90 PER PERSON



LA CAVA WINE CELLAR



TERMS & CONDITIONS

- ☞ Taxes and gratuities are not included.
- ☞ Prices are subject to 10% service charge and 18% tax.
- ☞ Confirmation is required with at least 24 hours in advance.
 - ☞ Cancellation policy: cancellation must be done with a minimum of 6 hours in advance. A penalty of the 50% of the package price will be applied if the cancellation is done less than 6 hours in advance.
- ☞ “No Show” will be charged 100% of the reserved service amount.
- ☞ Alcoholic or non alcoholic drinks are not included
- ☞ Kids: Up to 4 years free. Up to 12 years half price.



TÉRMINOS Y CONDICIONES

- ☞ *Los impuestos y propinas no están incluidos.*
- ☞ *Los precios están sujetos a un cargo por servicio del 10% y al 18% de impuestos.*
 - ☞ *Se requiere confirmación con al menos 24 horas de anticipación.*
- ☞ *Política de cancelación: la cancelación debe hacerse con un mínimo de 6 horas de anticipación. Se aplicará una penalización del 50% del precio del paquete si la cancelación se realiza con menos de 6 horas de anticipación.*
 - ☞ *“No Show” se cobrará el 100% del monto del servicio reservado.*
 - ☞ *Las bebidas alcohólicas o no alcohólicas no están incluidas.*
 - ☞ *Niños: Hasta 4 años gratis. Hasta 12 años a mitad de precio.*



For Information and Reservations please contact:
T. +1 829-452-5165 | restaurants@edenroccapcana.com

www.edenroccapcana.com