
CATÁLOGO CORPORATIVO

LA
GASTRONÒMICA

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA

* * * * *

TOSSA DE MAR



¿QUIÉNES SOMOS?

- Somos Clara y Jaume, unos enamorados del territorio y de las personas que lo forman
- Creadores de espectáculos enogastronómicos emocionantes
- Mirada transversal y comunicación divertida

CLARA ANTÚNEZ

Responsable del diseño, creatividad y producción de los servicios y experiencias de La Gastronómica.

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, con Máster en Comunicación Gastronómica y Sommelier.

Lleva más de 14 años vinculada al mundo del vino y la gastronomía desde una vertiente sobre todo comunicativa y divulgadora. Tiene un don de la palabra cautivador.

Se puede escuchar en el programa Un Restaurante Caníbal en Berlín de Catalunya Ràdio o en la sección "A taula" de Catalunya Informació.

Aparte de varios artículos, ha escrito 5 libros sobre vino y gastronomía e impartido más de 1400 horas de docencia en el sector.

Es una mujer de vino, curiosa, sensible y dinámica.



Es un gastrónomo inquieto y provocador.

JAUME MONTANYÀ

Responsable de la gerencia, dirección financiera y comercialización de productos y servicios de La Gastronómica.

Proveniente del mundo de la salud, es diplomado en fisioterapia. Pero más adelante se formó como chef en la prestigiosa Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona.

Le encanta la cocina catalana tradicional con productos de proximidad, y llegar al alma de los clientes que acaban siendo amigos.

Tiene un carácter activo, proactivo y siempre procura crear sinergias y crear propuestas innovadoras. Se ha hecho un lugar importante en Catalunya Premium por sus experiencias gastronómicas únicas y lugares icónicos de las regiones catalanas.



TRONÓMICA

TRAYECTORIA FLASH

Algunos de los eventos y experiencias que nos validan

UBICACIÓN

Elisabeth by the Sea es el escenario ideal para nuestras experiencias. Un hotel cinco estrellas situado en primera línea de mar, un refugio de lujo que invita a desconectar y a sumergirse en la esencia de Tossa de Mar.

Cada espacio está pensado para garantizar una experiencia cuidada y coherente, convirtiendo el hotel en un escenario óptimo para quienes buscan propuestas diferenciales en la Costa Brava.

IDIOMAS

- Català
- Castellano
- English
- Français



ACTIVIDADES

Actividades personalizadas donde lo que prevalece es la calidad, el conocimiento y la experiencia sensorial



[VER VIDEO](#)

CATA PRIVADA

DURACIÓN: 1,5H – 2H

UBICACIÓN: INDOOR / OUTDOOR

AFORO: ILIMITADO

- Disfrutar del vino es un placer ancestral que no debemos perder.
- Nuestra sumiller os acompañará para que el descubrimiento de los vinos sea divertido, sutil y ameno.
- Podréis escoger el nivel, la temática, o dejaros llevar por nuestras propuestas.
- Las mejores copas y mucho conocimiento para hacer fácil un mundo sofisticado.

LA
GASTRONÒMICA

CAMINO DE MAR

DURACIÓN: 1,5H - 2H

UBICACIÓN: TOSSA DE MAR- OUTDOOR

AFORO: MÁXIMO 50 PERSONAS

- Paseo por uno de los mejores caminos de ronda de la Costa Brava con guía y degustación de productos.
- Caminaremos por el camino de ronda de Tossa de Mar, donde encontraremos algunos espacios de gran singularidad y belleza y explicaremos todas sus leyendas.
- Finalizaremos la actividad en un lugar mágico y exclusivo, para degustar vinos del Empordà y pequeños bocados de productos locales.



VER VÍDEO

CHEF PRIVADO EN CASA

DURACIÓN: 3H - 5H

UBICACIÓN: INDOOR

AFORO: IDEAL PARA GRUPOS DE 6 PERSONAS


- Abrimos las puertas de nuestra casa, en Palamós, y os invitamos a disfrutar de una experiencia culinaria exclusiva en nuestra cocina semi-profesional.
- Comenzaremos con una visita al mercado del pescado, donde seleccionaremos los tesoros más frescos. Luego, un aperitivo en un encantador bar del casco antiguo.
- ¿La próxima parada? Nuestra cocina, donde os guiaremos en la elaboración de un delicioso festín catalán, perfectamente maridado con vinos locales.

CHEESE & WINE

DURACIÓN: 1.5H – 2H

UBICACIÓN: INDOOR - OUTDOOR

AFORO: ILIMITADO

- El maridaje es el arte de combinar vinos y productos para conseguir un equilibrio sensorial.
 - Con esta experiencia probaremos de la mano de un sumiller y un quesoero 4 vinos y 4 quesos.
 - Los vinos y quesos son la combinación más directa y divertida. Productos que catados conjuntamente crean momentos de placer inolvidables.
- 
- A man with dark hair and a beard, wearing a red and blue plaid shirt, is leaning over a large, round wheel of cheese on a wooden table. He is looking intently at the cheese, with his hands resting on the table. The background is dark and out of focus, showing some kitchen items like a stack of plates and a knife.



VER VIDEO

VIVIVI

DURACIÓN: 1.5H – 2H

UBICACIÓN: INDOOR - OUTDOOR

AFORO: ILIMITADO

- Cata de vinos con piezas musicales, un espectáculo de cuerdas y vinos.
- Una sumiller nos embriagará con las historias que hay detrás de los vinos mientras un violín y un violonchelo nos hacen bailar por la historia de la música.
- Una danza de vinos y sonidos que te tocará el alma.
- ¡Genuino, vibrante, gustoso!





VER VIDEO

VI SENSITIVE

DURACIÓN: 1.5H – 2H

UBICACIÓN: INDOOR - OUTDOOR

AFORO: ILIMITADO

- Dos guitarras, una voz y una sumiller desnudarán las historias y leyendas que hay detrás de cada botella de vino.
- Hagamos que el escenario tiemble con música pop-rock internacional de los años 80 y 90, mientras se degustan vinos especiales.
- Degusta, imagina, recuerda, escucha, emocionate, sonríe, siente, experimenta, baila y déjate llevar.



VER VIDEO

POPI EXPERIENCE

DURACIÓN: 5H – 7H

UBICACIÓN: OUTDOOR

AFORO: MÁXIMO 6 PERSONAS

- Navegación a bordo del Popi, un barco de madera tradicional lleno de encanto, saliendo del Puerto de Palamós para descubrir la Costa Brava desde el mar, entre calas escondidas y paisajes de ensueño.
- Con parada en una cala para descansar, tomar el sol, hacer snorkel o paddle surf, y terminar con un menú degustación donde los productos de la lonja de Palamós son los protagonistas, acompañado de una cata de vinos catalanes especialmente seleccionados.



PEPITA EXPERIENCE

DURACIÓN: 5 - 7H

UBICACIÓN: OUTDOOR

AFORO: MÁXIMO 15 PERSONAS

- Navegación a bordo de La Pepita, para descubrir el Parque Natural del Montgrí, las Islas Medes y el Baix Ter.
- A bordo, disfrutaréis de un menú degustación con productos locales y una cata de vinos catalanes en un entorno natural incomparable.
- La Pepita es una antigua barca de pescadores, y hoy se ha convertido en una embarcación espaciosa y confortable, perfecta para disfrutar de la gastronomía y la tranquilidad del mar en la mejor compañía.

LA
GASTRONÒMICA



EVENTOS A MEDIDA

- Somos especialistas en organizar eventos hechos a medida.
- Diseñamos menús personalizados, organizamos actividades lúdicas y culturales para completar tu día: desde conciertos privados, dinámicas de grupo, hasta itinerarios y visitas guiadas para descubrir rincones emblemáticos de nuestro territorio.
- Ya sea una celebración íntima, un evento corporativo o una experiencia gastronómica exclusiva, nos encargamos de crear un ambiente único, cuidado y auténtico. Hacemos de tu día especial una experiencia para recordar.

BIOSPHERE

En La Gastronómica contamos con el sello Biosphere, del Instituto de Turismo Responsable, que certifica nuestro compromiso con la sostenibilidad en nuestras experiencias y actividades.





@_lagastronomica



@_lagastronomica



@_lagastronomicaevents



/lagastronomicaevents

LA
GASTRONÒMICA

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA



T O S S A D E M A R

Contacto:

649 765 697

685 195 519

info@lagastronomica.cat