

The
G A B
L A B

Gastronomic
Arts
Barcelona

PRIMAVERA/VERANO 2025

VERSIÓN EN CASTILLANO



GUÍA DEFINITIVA DE EXPERIENCIA EN CLASES DE COCCIÓN DE PAELLA

GASTRONOMIC ARTS BARCELONA



TABLA DE CONTENIDO

La experiencia de la clase de paella	03	Turismo	09
Descubra la clase perfecta	04	Feedback	10
Qué incluye	05	Justificaciones	11
Nuestros criterios de clasificación	06	Información adicional	12
Descripción general del mercado	07	Contáctenos	13
Instrucciones para llegar a nosotros	08		





DISFRUTA DE UNA EXPERIENCIA CULINARIA INOLVIDABLE EN EL CORAZÓN DE BARCELONA

Aprende a cocinar una paella tradicional española de la mano de un chef profesional, a través de una experiencia culinaria divertida y social. Primero, nuestro chef te llevará al Mercado de La Boquería**, uno de los mercados más famosos del mundo. Aquí recogeremos los ingredientes para tu clase de cocina de paella. Luego te dirigirás a nuestra zona de degustación de cocina, donde participarás en un taller de elaboración de sangría junto con algunas tapas de temporada recién preparadas. Luego, ponte el delantal porque es hora del evento principal.

Se trata de una clase entretenida, informativa e interactiva en la que aprenderás a preparar una paella de marisco (también hay opciones de pollo y verduras disponibles). Tu chef te mostrará todos los consejos y técnicas exclusivas para preparar una de las mejores paellas de marisco de Barcelona (¡en serio!). Para terminar, disfruta de un postre, un brindis de despedida y todas las recetas para recrear en casa. ¡Es una forma divertida, emocionante y única de aprender y participar en una de las tradiciones culturales más importantes del país mientras creas recuerdos que no olvidarás fácilmente!

** Tenga en cuenta que la visita al mercado no está incluida los domingos, festivos, la clase de Ritmo y Gusto ni la clase de las 21:00.

ELIJA ENTRE TRES OPCIONES DE CLASES DE PAELLA PARA ENCONTRAR LA QUE SE AJUSTE A SU HORARIO Y PRESUPUESTO.

Clase de cocina de paella definitiva: experimente el corazón y el alma de la cocina española con nuestra clase de cocina de paella definitiva. Esta experiencia inmersiva lo llevará a un viaje culinario en el que visitará el mercado principal, aprenderá a elaborar una auténtica paella, participará en un taller de elaboración de sangría, probará tapas de temporada, preparará postres y más. Bajo la guía de nuestros chefs expertos, explorará las técnicas tradicionales y los secretos que hacen que la paella sea tan especial. Ya sea que sea un novato o un cocinero experimentado, esta clase ofrece una combinación perfecta de aprendizaje práctico e inmersión cultural. Al final de la sesión, no solo habrá dominado el arte de la paella, sino que también habrá disfrutado de una deliciosa comida compartida con otros entusiastas de la comida.



Diariamente a las
11:00/14:00/18:00

Mas en verano
12:00/15:00/19:00



Todas las noches a las 20:30

Masterclass Privada Premium de Paella: Para aquellos que buscan una aventura culinaria más personalizada y exclusiva, nuestra Masterclass Privada Premium de Paella es la opción ideal. Diseñada para grupos pequeños de hasta seis personas, esta masterclass ofrece un entorno íntimo donde puedes profundizar en las complejidades de la preparación de la paella. Con la atención personalizada de nuestros chefs expertos, adquirirás técnicas avanzadas y conocimientos que elevarán tus habilidades culinarias. Ya sea que estés celebrando una ocasión especial o simplemente quieras una experiencia culinaria a medida, esta clase privada garantiza una experiencia memorable y enriquecedora, completa con la opción de personalizar tu sesión con ofertas adicionales como maridaje de vinos y preparación de tapas.



Todos los días a las 10:00 y a las
17:00



LO ÚNICO QUE TIENES QUE TRAER ES APETITO, DEL RESTO NOS ENCARGAMOS NOSOTROS.



Visita al Mercado de La Boquería para recoger tus ingredientes



Stroll down Barcelona's Las Ramblas



Tapas de temporada recién hechas



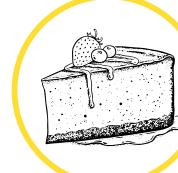
Taller de elaboración de sangría
(más agua embotellada, jugo o vino)



Clase práctica de paella con un chef



Comida familiar (Paella de Mariscos, Verduras o Pollo)



Curso intensivo de postres



Brindis de despedida



Todas las recetas para llevar a casa



Nuevos amigos y recuerdos para toda la vida.





viator
Badge of Excellence

Google
★★★★★

tripadvisor®

**GET
YOUR
GUIDE**

airbnb
experiences

Canal	Clasificación	Volumen
TripAdvisor	5/5	835
Viator	5/5	1139
Google Business	5/5	814
Experiencias en Airbnb	4,96/5	277
Obtenga su guía	4.9/5	394
Total	4,99/5	3459

• A partir de AGOSTO DE 2024

¡NO ESTAMOS ALARDEANDO, ESTAMOS ORGULLOSOS!

Si bien es cierto que hay muchas otras clases de cocina excelentes en la ciudad, nos enorgullecemos de diferenciarnos. Después de haber recibido el premio **Travellers' Choice de Tripadvisor en julio de 2024**, lo que nos coloca entre el 10 % de las mejores actividades basadas en experiencias en todo el mundo, hemos trabajado diligentemente para lograr y mantener estos galardones. Con más de 3400 reseñas de cinco estrellas, nos afirmamos con confianza como una de las clases de cocina de paella líderes en la ciudad.

LA BOQUERIA MARKET



NO HAY NADA MÁS FRESCO QUE ESTO.

El Mercat de Sant Josep de la Boqueria, conocido localmente como La Boqueria, es un mercado de renombre mundial. Situado en el distrito de Ciutat Vella de Barcelona, Cataluña, España, este amplio mercado público atrae a millones de visitantes cada año, lo que lo convierte en uno de los principales destinos turísticos de la ciudad. Su entrada principal está situada en La Rambla y muy cerca del metro del Liceu, la ópera de Barcelona.

A tan solo 6 minutos a pie de nuestra cocina, es aquí donde tus sentidos comienzan a activarse en este espacio animado y bullicioso. La Boquería ha sido recientemente renovada para que ahora puedas disfrutar de un poco de lo antiguo restaurado para que parezca nuevo.

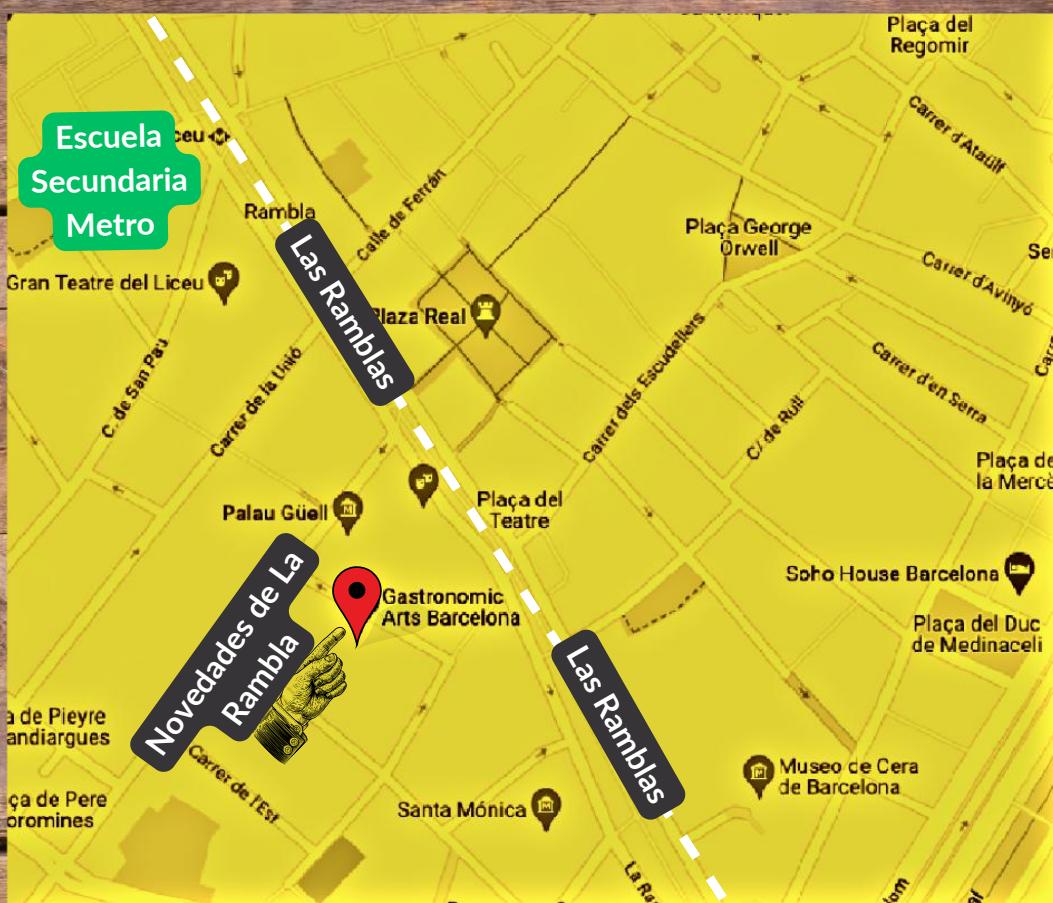
*** Tenga en cuenta que el mercado está cerrado los domingos y todos los días festivos y en la CLASE TARDÍA. Consulte su sitio web para obtener información actualizada.

EN EL CORAZÓN DE LA CIUDAD

Nuestra cocina de degustación tiene una ubicación céntrica, justo al lado de La Rambla, con fácil acceso al puerto y a todos los sistemas de transporte público.

NUESTRA DIRECCIÓN:

Calle de Lancaster, 10, Bajo 1a,
08001, Barcelona, España



AUTO



Hay tres aparcamientos a 5 minutos a pie de nuestra ubicación, además de un punto de recogida de taxis en La Rambla. Sin embargo, es importante tener en cuenta que ciertas zonas de Las Ramblas están sufriendo retrasos debido a reformas.

METRO



Estamos convenientemente ubicados justo al lado del metro L3 (línea verde) entre las paradas de metro Liceu, Drassanes y Paralell y fácilmente conectados con todos los puntos a través de Plaza Catalunya.

Autobús



Varias líneas de autobús circulan por la zona y pasan cada 10-15 minutos, incluidas la B59 y la V13. Consulta el horario de autobuses de la ciudad para obtener información precisa y actualizada.



AHORA CON MÁS SABOR QUE NUNCA ANTES

Barcelona es desde hace tiempo un punto de encuentro mundial para los amantes de la gastronomía y en Gastronomic Arts Barcelona estamos orgullosos de formar parte de la vibrante escena culinaria de la ciudad que atrae a millones de turistas cada año. Dado que el turismo gastronómico sigue siendo un factor clave del atractivo de Barcelona, nuestras experiencias culinarias inmersivas (que van desde las mejores clases de paella hasta auténticas aventuras del mercado al plato) desempeñan un papel crucial a la hora de ofrecer a los visitantes un auténtico sabor de Cataluña.

A medida que la ciudad se recupera y recibe casi 10 millones de visitantes después de la pandemia, las actividades relacionadas con la comida, incluidas las clases de cocina y los recorridos gastronómicos, siguen siendo una prioridad para los viajeros. En Gastronomic Arts Barcelona, atendemos esta demanda ofreciendo no solo platos tradicionales, sino también experiencias culinarias prácticas y auténticas. Nos enorgullece contribuir a la creciente economía del turismo gastronómico, ya que los visitantes gastan una parte importante de sus presupuestos de viaje en gastronomía.

Con el auge de las redes sociales y los influencers internacionales que muestran a Barcelona como un "destino gastronómico" de primer nivel, estamos en una posición única para brindar las mismas experiencias que la gente busca cuando viaja aquí: auténtica cocina catalana, clases dirigidas por expertos y recuerdos gastronómicos inolvidables.

30%

Visitantes que citan la gastronomía como motivo principal de su viaje

10 MIL

Turistas que visitan el país anualmente después de la pandemia

25-30%

del presupuesto de viajes de los turistas se destina a la alimentación

*** Después de las protestas locales contra el turismo en julio de 2024, nos comprometemos a crear una Barcelona más inclusiva que beneficie a todos colectivamente. Explore más detalles en www.GABLACCN.com/together.



VEA USTED MISMO LO QUE DIJERON ALGUNOS DE NUESTROS INVITADOS

"¡Una experiencia absolutamente increíble! Utilizando ingredientes realmente frescos del mercado, aprendimos trucos y consejos de cocina reales para hacer paella y, por si fuera poco, el resultado final fue delicioso".

-NIMAH M.

"¡Esta clase de cocina fue uno de los momentos más destacados de nuestro viaje! Nos lo pasamos genial cocinando con Gabriel, es fantástico. La sangría estaba deliciosa y la paella estaba increíblemente buena. ¡No veo la hora de probarla en casa!"

-ANDREA M

"Reserva esta clase. ¡Gabriel y su equipo son increíbles! Si te interesa aprender de verdad el arte de la paella, saldrás de esta experiencia con pleno conocimiento y experiencia".

-A.D.P

"Fenomenal no alcanza para describir la experiencia que tuvimos. La personalidad, la atención a los detalles y las instrucciones fueron excelentes. La comida... *beso del chef* las palabras no pueden hacer justicia a lo increíble que probamos. Y creo que eso es decir mucho como nativo de Nueva Orleans. Gabriel y su esposa fueron un equipo increíble que armó a la perfección una experiencia personal, divertida y deliciosa".

-KAYLA S.



***Todos los comentarios han sido tomados de huéspedes reales y verificados por su respectiva plataforma.

Google
★★★★★ tripadvisor®

GET
YOUR
GUIDE

viator
Badge of Excellence

airbnb
experiences



AQUÍ TIENES SIETE FANTÁSTICAS RAZONES PARA APUNTARTE A NUESTRA CLASE DE PAELLA:

1

ESTAMOS INVOLUCRADOS ACTIVAMENTE.

Desde el mercado más famoso del mundo hasta su mesa, su chef lo guiará a través de toda la experiencia.

2

ESTA ES COCINA AUTÉNTICA.

Todos los productos frescos del mercado y sus métodos de preparación tienen sus raíces en las tradiciones de sus lugares de origen.

3

CONECTA CON NUEVAS CARAS.

Ya sea solo o con amigos, conocerás personas de diversos orígenes.

4

APRENDE ALGO NUEVO

Descubra la conexión compartida entre un dictador, los jueves de paella y un pueblo costero mediterráneo.

5

ES VERSÁTIL

Al finalizar la clase podrás descubrir la combinación ideal de mariscos, carnes y verduras para tu paella preferida.

6

LLEVA LA RECETA A CASA

Consigue una copia de las recetas para recrear este plato en casa y sorprender a tus amigos y familiares.

7

LA FIESTA

¿Estás pensando en organizar una pequeña fiesta en casa? La paella puede ser un fantástico plato central para tu próxima reunión, ya que ofrece una comida deliciosa para un grupo grande de invitados y genera conversaciones interesantes.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Preguntas	Respuestas
¿Qué pasa si tengo alergias alimentarias o requisitos dietéticos?	Ofrecemos opciones de pollo o vegetarianas y podemos adaptarnos a las principales alergias y preferencias alimentarias. Como todo se prepara fresco, el chef lo confirmará al comienzo de la clase.
¿Cuánto dura la clase? ¿Qué pasa si llego tarde?	La clase dura aproximadamente entre 2,5 y 3 horas y te sugerimos llegar unos minutos antes para evitar decepciones. No detenemos la clase para esperar, ya que normalmente tenemos otros invitados en el grupo.
¿Qué pasa si no me gusta el marisco?	La paella de marisco es nuestro plato principal, pero también ofrecemos paella vegetariana y/o de pollo. Los invitados pueden elegir su preferencia al inicio de la clase.
¿Dónde está el punto de encuentro/dirección?	A menos que se indique lo contrario, el punto de encuentro es: Artes Gastronómicas Barcelona A.K.A. El GAB LAB Carrer de Lancaster, 10, Bajo 1a, 08001 Barcelona
¿Aceptas un depósito para reservar mi espacio?	Sí, aceptamos un depósito del 50 % en la mayoría de las reservas, que es totalmente reembolsable hasta 24 horas antes. Se le dará la opción al finalizar la compra. Los grupos grandes y privados pueden cumplir con diferentes términos y condiciones.
¿Se permiten niños?	Sí, todas las edades son bienvenidas, pero pedimos que cualquier persona menor de 16 años esté acompañada por un parent o tutor legal "responsable".
¿Puedo llevar mi equipaje, bolsos o bicicleta?	Sí, tenemos mucho espacio para guardar tus artículos mientras vamos al mercado y durante la clase.
¿Cuál es su política de reembolso?	Entendemos que pueden surgir circunstancias imprevistas y haremos todo lo posible para trabajar contigo para reprogramar tu reserva si es posible. De lo contrario, puedes cancelar sin cargo hasta 24 horas antes de la hora de inicio de tu reserva.



CONTÁCTANOS PARA SABER MÁS

¡Estamos encantados de ser anfitriones de sus próximas reuniones de equipo o fiestas corporativas! Somos más que un simple lugar de celebración, ofrecemos un poco de tradición española con un toque creativo. Además, tenemos ofertas especiales para grupos, instituciones educativas y agencias de viajes. ¿Por qué no se pone en contacto con nosotros? Nos encantaría añadir un toque de arte culinario a su próximo evento.

- 🌐 www.gastronomicartsbarcelona.com
- ✉️ hola@gastronomicartsbarcelona.com
- 💬 Equipo de Organización de
- 📞 Eventos/Grupos Privados
- 📞 (+34) 936 41 53 99
- (+34) 625 89 54 14

SÍGUENOS EN @GABLBCN

