



Cena de Sensaciones®

Comer por los ojos...está prohibido

Imaginemos que no podemos ver durante 60 minutos, que decidimos sacrificar temporalmente la visión para llevar a cabo una nueva experiencia, totalmente sensitiva, y única.

La Cena de Sensaciones es un viaje gastronómico por el imperio de los sentidos, como nunca los hemos experimentado, para descubrir sabores, olores, sonidos y texturas hasta ahora ignorados.

VINELIS pretende que los participantes a esta cena desarrollen más sus sentidos de audición, gusto, olfato y tacto, para dejar a un lado la visión, que en ocasiones y sobre todo en gastronomía damos por sentado. ¡Atrévamonos a explorar con los sentidos un mundo gastronómico desconocido y real!

LA EXPERIENCIA

Desde el mismo momento de la recepción de los invitados, se crea un ambiente de misterio que conducirá a los invitados a experimentar con los sentidos y a jugar con las emociones. Todo ello, a través de deliciosos platos preparados, especialmente para esta cena, con diferentes olores, texturas y sabores.

Experimentar con todos los sentidos será una gran experiencia y una gran oportunidad de volver a reencontrarnos con la parte más primitiva de nuestra personalidad, donde la cuchara y el tenedor no serán siempre necesarios.



LA CENA DE SENSACIONES

Al llegar al evento, se dará la bienvenida a los asistentes con una copa de burbujeante cava, mientras se les explica el reto que supone la experiencia de una cena en la oscuridad. Se deberán apagar los dispositivos móviles y tras unos breves momentos de visión, se procederá al vendado de los ojos.

La mayor parte de los mejores momentos sensitivos de nuestra vida los experimentamos con los ojos cerrados. Sin el sentido de la vista, los invitados viajarán a un nuevo mundo de sensaciones donde su paladar, -ayudado por el olfato, el oído y el tacto-, deberá descubrir qué alimento es el que se les ofrece en la cena.

EL LUGAR DE CELEBRACIÓN

Esta exclusiva actividad, que ofrece en España VINELIS, no se limita a un entorno fijo, sino que puede celebrarse allá donde el cliente desee, adaptándose a sus necesidades reales.

Si el cliente no tiene un espacio previsto, se le recomendará uno donde, con anterioridad, se haya llevado a cabo con éxito este evento.