



Nuestra Navidad con Estrella Michelin

SMILE COMPANY
DIVERTIA



Mantener distancia a veces es la
manera más heroica de demostrar
amor

— anónimo

Nuestra Navidad con Estrella Michelin



Pese al confinamiento, a la distancia y a todas las medidas tomadas que nos impiden abrazarnos y sonreírnos, no queremos que esta Navidad pierda calidez. Por eso, y porque ya nos hemos perdido muchos momentos de este 2020, queremos celebrar una cena o comida de Navidad como se merece, en la que estemos todos juntos y disfrutemos como cada año hemos disfrutado.

Propuesta de showcooking online





Showcooking online



Este año, la cena o la comida de Navidad va a ser muy especial porque la cocinaremos todos juntos. Será algo diferente, lo sabemos, pero no por ello va a dejar de ser divertida y, además, nos va a permitir seguir relacionándonos para disfrutar juntos de una experiencia especial e inolvidable.

¿Cómo?

Te enviaremos a tu casa una caja con todos los elementos necesarios para cocinar un menú navideño: las recetas de los platos, los ingredientes y un delantal. Como opcional, podemos enviar un vino para maridar el menú.

El día señalado nos conectaremos todos juntos para cocinar el menú, pero no te reencontrarás solamente con tus compañeros... Hemos invitado a nuestra cena de Navidad a una ¡Estrella Michelin! Nuestra estrella te ayudará a cocinar los platos para que este menú sea de lo más especial posible.

Y si quieres ayuda en la cocina, puedes elegir un pinche entre los miembros de tu familia o amigos, tenemos trabajo para todos...



Showcooking online



Y si contamos con una Estrella Michelin para cocinar los platos de nuestra tan especial cena de Navidad, no podíamos descuidar otro aspecto tan importante como es la diversión. Para ello, y porque queremos que os lo paséis en grande, no nos hemos olvidado del humor... Y es que como “pinche de cocina”, hemos invitado a nuestra casa un humorista de primer nivel para amenizar cada momento de este evento y que este cocinado sea de lo más divertido posible. Nuestro humorista será el responsable de conectar con todos vosotros y entregar todos los premios que no podían faltar en un día tan especial.

Todo esto es posible gracias a un sistema de retransmisión (*) que nos permite interactuar con comentarios, compartir imágenes y realizar votaciones en tiempo real. Porque los realmente importantes son nuestros empleados, y por eso intentaremos interactuar con ellos, nombrarles y premiarles para que se sientan los auténticos protagonistas del evento.

** Conexión via streaming ilimitada, con posibilidad de conectar con 300 invitados y ver sus pantallas en grupos de máximo 49 personas.*

NUESTROS CHEFS



CHEFS CON ESTRELLA MICHELIN

Diego Guerrero

Diego Guerrero es sin duda uno de los chefs más conocidos y galardonados de España. Ha recibido 2 Estrellas Michelin, 3 Soles Repsol, 3 EME's de la Guía Metrópoli, entre muchos otros premios y reconocimientos.

Además del restaurante DSTAGE, ha lanzado DSPOT, un espacio privado enfocado al estudio y puesta en marcha de la creatividad en todos sus aspectos y ámbitos. También ha inaugurado DSPEAKEASY y DPICKLEROOM, dos nuevos proyectos con conceptos independientes.

En 2016 publicó su primer libro: "Irreductible".



CHEFS CON ESTRELLA MICHELIN

Diego Guerrero

Propuesta de menú

El menú propuesto por Diego Guerrero consta de un entrante, un primer plato, un segundo y un postre:

Marisco del día: Navajas al natural con dashi de apio

Kokotxas de salmón con mantequilla de algas

Cordero, Kombu, cogollo y piparra

Ajo morado (trampantojo)



CHEFS CON ESTRELLA MICHELIN

Pepe Rodríguez

Su papel como jurado en MasterChef España le ha convertido en uno de los cocineros más conocidos y mediáticos del país.

Es propietario y chef del restaurante “El Bohío” en Illescas (Toledo), con el que consiguió 1 Estrella Michelin en 1999 que todavía conserva. Además, tiene 3 Soles Repsol y 1 estrella televisiva de MasterChef.

También obtuvo el Premio Nacional de Gastronomía en 2010 al Mejor Jefe de Cocina.



CHEFS CON ESTRELLA MICHELIN

Pepe Rodríguez

Propuesta de menú

El menú propuesto por Pepe Rodríguez consta de un primer plato, un segundo plato y un postre:

Sopa de calabaza, mejillones en escabeche y cilantro

Solomillo con ciruelas, setas y salsa de oporto

Tarta fina de manzana con helado de frutos rojos



Otras opciones

Paco Roncero

Uno de los cocineros de más alto nivel en España. Con 2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol, ha obtenido el Premio Nacional de Gastronomía 2006.

Ha sido Juez en Top Chef España y ejerce de Congresista en diferentes escuelas y encuentros gastronómicos internacionales.



María José San Román

Embajadora internacional de la cocina española, María José San Román es reconocida como máxima autoridad en el tema de los ingredientes culinarios únicos de España.

Ha sido galardonada con 1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol.



NUESTROS PINCHES



HUMORISTAS

Leo Harlem

Leo Harlem es sin duda uno de los mejores cómicos de este país. Ha participado en exitosos programas de TV como “Me Resbala”, “Sé lo que hicisteis” o “Zapeando” y ha colaborado en programas de radio como “Más de Uno” de Onda Cero, donde tiene su sección de humor.

Su reconocida imagen le ha servido para colaborar en campañas de publicidad, así como para participar en diferentes entregas de premios y actos institucionales. Además, le ha servido para dar el salto a la gran pantalla interpretando tanto papeles secundarios como protagonistas en algunas de las películas más taquilleras del país.



HUMORISTAS

Álex Clavero

Álex Clavero es otro de los cómicos más polifacéticos y divertidos de este país. Ha trabajado como guionista, actor, cómico y monologuista, haciendo actuaciones en directo en salas y teatros de toda la geografía española.

Además, ha colaborado en programas de radio y televisión, y ha trabajado como speaker y comentarista en eventos deportivos. Su espontaneidad le ha llevado a ser animador en eventos comerciales, presentaciones de productos, entregas de premios...



Nuestra Navidad con Estrella Michelin

SMILE COMPANY
DIVERTIA

