



**ESPAI GRANADA**

YOUR CATERING CHOICE

**ACTIVIDADES MICE PARA EMPRESAS**

[info@espaigranada.com](mailto:info@espaigranada.com)  
+34 637871265



## PRESENTACIÓN

Os presentamos las actividad MICE para empresas.

Como novedad tenemos dos espacios dentro del distrito de @22 donde realizar encuentros, teambuildings and networking events.

También podemos desplazarnos hasta vuestro espacio y realizar actividades o simplemente ofreceros nuestros servicios de caterings y coffee breaks

## CONTACTO

[info@espaigranada.com](mailto:info@espaigranada.com)  
+34 637871265



PRESENTACIÓN

# ESPAI GRANADA

Espai Granada es un ático reconvertido en un loft de vanguardia en lo más alto de un edificio Industrial, muy característico del Poblenou.

Sus más de 180 m<sup>2</sup>, de los cuales 85 m<sup>2</sup> son terraza, cuentan con una impactante vista 360° sobre la ciudad de Barcelona.

Un lugar diáfano y luminoso ubicado en una de las zonas más trending de la ciudad.

[info@espaigranada.com](mailto:info@espaigranada.com)  
+34 637871265



## PRESENTACIÓN

# LOFT ALABA

El loft Álava es un antiguo estudio de fotografía en el corazón del 22@

Esta nave de más de 500m<sup>2</sup>, rehabilitada como loft de vanguardia es diáfana y tiene la planta abierta con un interior espacioso de dos plantas

El espacio es luminoso y acogedor, se han conservado detalles de su pasado industrial como las vigas de madera que le aportan personalidad y un aire industrial urbano.

Su terraza patio interior en la primera planta, es un lugar ideal por su privacidad y es perfecto para tardes chill out o afterworks.



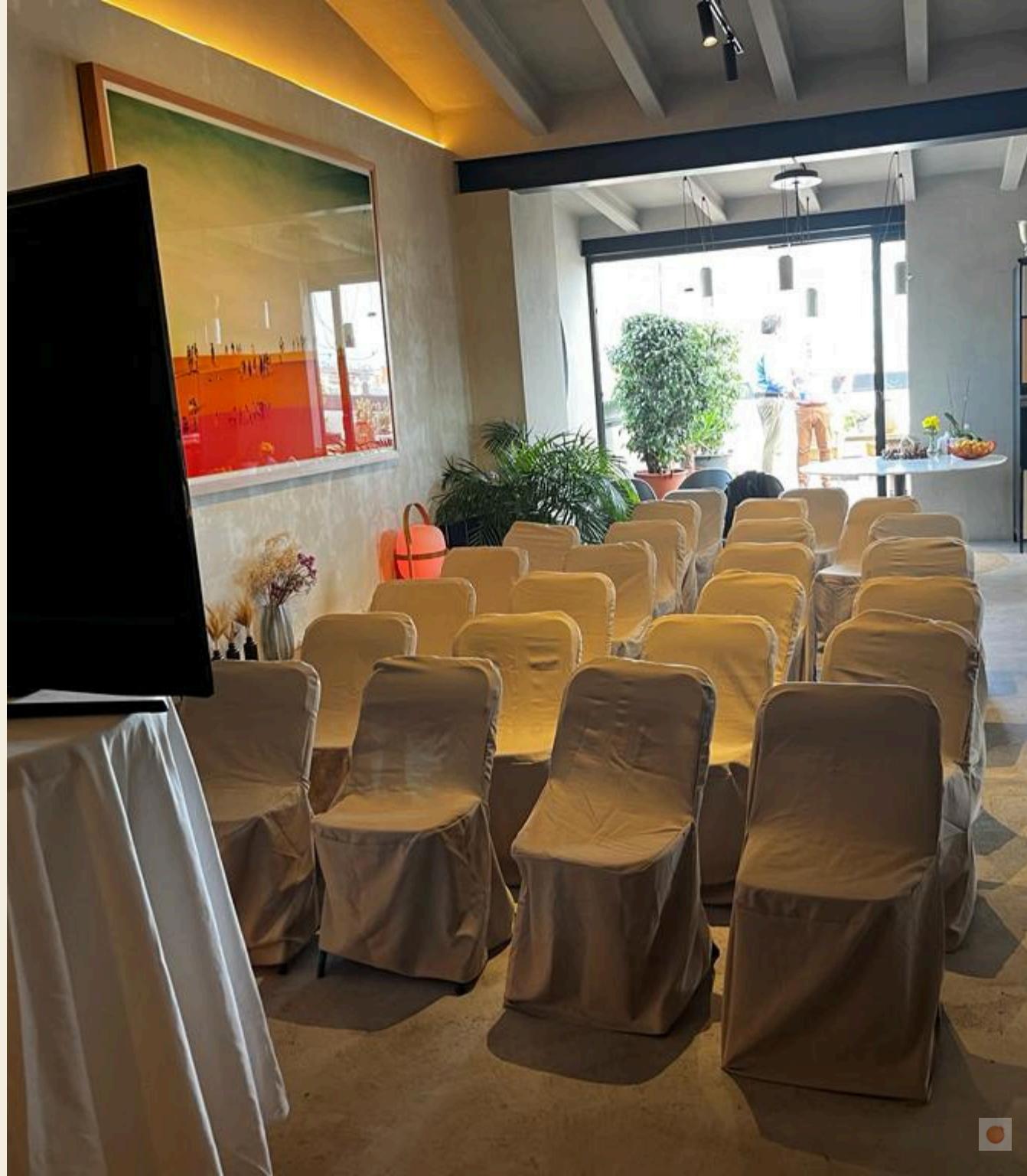
## FORMATOS

Nos adaptamos fácilmente al formato de tu encuentro, tanto para reuniones de empresa, congresos, simposios, reuniones de equipos, reuniones de management, o teambuilding, etc.

Elegante, formal o informal, contemporaneo, según tu preferencia.

Todos los formatos se pueden adaptar a nuestros dos espacios:

**Espai Granada y Loft  
Álava**



# SERVICIO DE COFFEE BREAKS Y DESAYUNOS PARA TUS REUNIONES



# ACTIVIDADES MICE

Os proponemos un amplio abanico de propuestas que pueden adecuarse a las necesidades individuales de cada cliente

Algunas de nuestras actividades MICE son:

Teambuilding  
Catas  
Masterchef por equipos  
Showcooking

Personalizamos tu propuesta.



# EXPERIENCIAS CORPORATIVAS DE BIENESTAR

Nutrición funcional, conexión en equipo y hábitos sostenibles en un solo evento

Creamos experiencias transformadoras de 2 a 2.5 horas que combinan cocina práctica, conocimiento aplicado y disfrute. Pensadas para empresas que priorizan el bienestar, el alto rendimiento y el equilibrio

Todos los talleres están diseñados por una nutricionista especializada en longevidad, salud y cocina funcional, con experiencia en entornos de alto rendimiento. Cada experiencia se adapta a los objetivos del equipo y ofrece resultados reales: más energía, mejor conexión, y hábitos sostenibles.



# ESPAI GRANADA

## @22



### TALLERES DINÁMICA

Nuestros cursos de cocina están pensados para cocinar entre todos. De la mano de nuestros chefs explicamos las elaboraciones paso a paso para elaborar cada una de las recetas programadas por el taller.

Cuando llegues a nuestro espacio tendrás preparado tu delantal, los ingredientes y las recetas impresas de los platos que hayamos programado cocinar esta jornada, además, nuestros chefs te explicarán trucos y consejos para que las recetas sean todo un éxito.

Así mismo te ofreceremos una bebida o una copa de vino. Una vez comience el taller nuestro chef hará una introducción de los platos que cocinaremos así como un poco de cultura gastronómica como orígenes de los platos y los productos. Todos los ingredientes que utilizamos en los talleres son de proximidad, temporada y ecológicos.

A continuación empezamos a cocinar, nuestro chef reparte las tareas para que todos los asistentes cocinen de forma grupal o individualmente en la elaboración de los platos.

La duración del taller es de unas 2 horas y media y 3 horas. Una vez finalizadas las recetas, nos sentamos todos juntos a degustar los platos en un ambiente distendido y relajado. Asimismo es el momento en que los participantes pueden preguntar al chef todo lo que necesiten saber sobre los platos cocinados o sobre la cocina en general.

Os presentamos los talleres más demandados

# ESPAI GRANADA

@22



## Showcooking de Cocina Saludable (Versión oficina o cocina completa)

Una experiencia culinaria colaborativa donde los equipos aprenden a preparar recetas antiinflamatorias y funcionales que impactan directamente en su bienestar diario. Adaptamos las recetas a los objetivos del equipo: productividad, descanso o enfoque mental.

### Ideal para:

equipos que buscan bienestar real y conexión a través de la comida.

## Cata de Mocktails Funcionales

Un recorrido sensorial a través de cócteles sin alcohol con ingredientes como adaptógenos, tés infusionados, frutas y superfoods. Salud, estilo y placer sin azúcar ni alcohol. Perfecto para eventos after-office o para cerrar un workshop con elegancia.

### Ideal para:

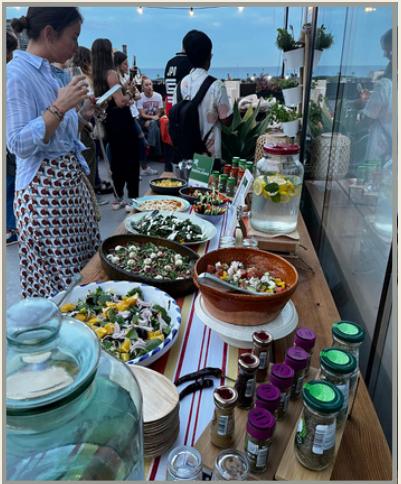
empresas creativas o con cultura de bienestar.

## Reto Masterchef Saludable

Un desafío por equipos para crear platos saludables con ingredientes sorpresa. El foco: nutrición, creatividad y trabajo en equipo. Incluye jurado, premios simbólicos y mucha diversión.

# ESPAI GRANADA

## @22



## ALABA @22



### Taller de Comida Griega

Duración 3 horas

**Aperitivo** servido durante el taller  
chips de verdura  
surtido de olivas griegas y sicilianas  
selección de croquetas gourmet

### Preparación hands-on

- Ensalada Griega
- Tzatziki
- humus con crudités
- Tiropitakias
- Mussaka

### Bebidas

aguas mineral, refrescos,  
cerveza  
vino blanco y vino tinto

Precio por persona: 45€ +IVA

# ESPAI GRANADA

## @22



### Taller de Tortillas españolas

Duración 3 horas

**Aperitivo** servido durante el taller  
chips de verdura  
surtido de olivas griegas y sicilianas  
selección de croquetas gourmet

### Preparación hands-on

- Tortilla clásica patata y cebolla
- Tortilla de calabacín
- Tortilla de jamón
- Tortilla de sobrasada
- Las tortillas se acompañan de pan con tomate

### Bebidas

aguas mineral, refrescos,  
cerveza  
vino blanco y vino tinto

Precio por persona: 45€ +IVA

# ESPAI GRANADA

@22



## Taller de Paella

Duración 3 horas

**Aperitivo** servido durante el taller  
chips de verdura  
surtido de olivas griegas y sicilianas  
selección de croquetas gourmet

### Preparación hands-on

- Paella de mariscos
- Paella de verduras
- Postre: torrijas

### Bebidas

aguas mineral, refrescos,  
cerveza  
vino blanco y vino tinto

Precio por persona: 55€ +IVA



# ESPAI GRANADA

## @22



### Taller de Dumplings

Duración 3 horas

**Aperitivo** servido durante el taller  
chips de verdura  
surtido de olivas griegas y sicilianas  
selección de croquetas gourmet

### Preparación hands-on

- SHAOMAI
- GYOZAS
- Rollitos primavera

### Bebidas

aguas mineral, refrescos,  
cerveza  
vino blanco y vino tinto

Precio por persona: 57€ +IVA

# ESPAI GRANADA

## @22



### Taller de Cuina Catalana

Duración 3 horas

**Aperitivo** servido durante el taller  
chips de verdura  
surtido de olivas griegas y sicilianas  
selección de croquetas gourmet

Preparación hands-on

- Escalibada acompañada de pan con tomate
- Fideuà de pescado y marisco
- Crema catalana

### Bebidas

aguas mineral, refrescos,  
cerveza  
vino blanco y vino tinto

Precio por persona: 60€ +IVA

# ESPAI GRANADA

@22



## Taller de Pasta Fresca

Duración 3 horas

**Aperitivo** servido durante el taller  
chips de verdura  
surtido de olivas griegas y sicilianas  
selección de croquetas gourmet

Preparación hands-on

- Ravioli de ricotta y espinaca a la crema
- Spaguetti Bolognesa
- Tiramisu

## Bebidas

aguas mineral, refrescos,  
cerveza  
vino blanco y vino tinto

Precio por persona: 60€ +IVA

# ESPAI GRANADA

@22



## Taller de Tapas Gourmet

Duración 3 horas

**Aperitivo** servido durante el taller  
chips de verdura  
surtido de olivas griegas y sicilianas  
selección de croquetas gourmet

### Preparación hands-on

- Tosta de anchoas con matequilla de limón y eneldo
- Pata de pulpo a la plancha con puré de patatas y pimentón
- Steak tartar con yema curada y pan sardo
- Patatas bravas baby
- Tarta de Santiago de chocolate

### Bebidas

aguas mineral, refrescos,  
cerveza  
vino blanco y vino tinto

Precio por persona: 70€ +IVA

# ESPAI GRANADA

## @22



Si quieres complementar tu actividad  
ofrecemos

Cata de cervezas artesanales

Taller de cócteles

Cata de vinos naturales

Taller de Smoothies

contáctanos para más información

# ESPAI GRANADA

## @22



Ciutat de Granada 28 bis, 7º  
08005 – Barcelona  
[info@espaigranada.com](mailto:info@espaigranada.com)  
+34 637871265

Planea tu meeting  
con coffee break y lunch  
Ofrecemos una gran variedad de formatos, nos  
adaptamos a tus necesidades

Complementa tus reuniones con  
coffee break  
comida  
y si os apetece un  
coctel para finalizar  
un productivo dia de trabajo

contactanos para más información

# ESPAI GRANADA

## @22



UNA EXPERIENCIA  
GASTRONÓMICA A TU  
MEDIDA

**El precio del taller incluye el alquiler del espacio que estará acondicionado para que realicéis el taller, además de todos los utensilios necesarios y delantales.**

**Una vez terminado el taller se dispondrá la mesa para poder degustar las elaboraciones cocinadas en un ambiente relajado.**

**El mínimo de participantes en nuestros talleres es de 15pax y el máximo de 45**

Podemos personalizar tu taller según tus preferencias. Adaptamos los menus a las diferentes preferencias alimentarias, intolerancias o alergias.

---

Los precios no incluyen IVA, la base del IVA es al 21%