



Ahora somos Distrito Gastronómico, un nuevo espacio que te hará volver a la cocina a través de una experiencia memorable con tus cinco sentidos.

Nueva ubicación a partir del 11 de noviembre: Oakland Mall Guatemala / Rooftop Nivel 2 con nuevos formatos de clases y nuestro ya reconocido programa de cursos.

NOVIEMBRE 2016

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
---------	-------	--------	-----------	--------	---------	--------

Welcome to the Fancy Capital for food innovation.

{Epicurean living fusion through your five senses }

- CLASES Y CURSOS DE COCINA
- EVENTOS CORPORATIVOS
- EVENTOS PRIVADOS

<p>13</p>	<p>14</p> <p>CURSO DE VACACIONES KIDS'CHEN Niños 7-12 años</p> <p>KIDS'CHEN 9AM a 12 PM THE NOW Q1,995 curso Q785 c/semana</p>	<p>15</p>	<p>16</p> <p>CLASES DE COCINA CON MARIO CAMPOLLO 9:30 AM a 12 PM ESSENCE Q1,875 curso</p> <p>VIVA MÉXICO!</p> <p>7 a 10 PM - THE NOW Q575</p>	<p>17</p>	<p>18</p> <p>QUERIDO COMBO</p> <p>7 a 10 PM AL FRESCO - THE NOW Q295</p>	<p>19</p> <p>BAGEL IT 9:00 a 12 PM ESSENCE Q225</p>
<p>20</p> <p>SHOW BRUNCH LAZY SUNDAY 10:30 AM a 12:30 PM THE NOW Q175</p>	<p>21</p> <p>CURSO DE COCINA INEXPERTO-EXPERTO COCINA NAVARRA</p> <p>7 a 10 PM - THE NOW Q1,050</p> <p>MAKE & TAKE THANKSGIVING 7 a 10 PM - THE NOW - Q685</p>	<p>22</p> <p>HOLIDAY EDITION CHEF PABLO SOTO</p> <p>7 a 10 PM ESSENCE - AL FRESCO Q895 / Q1,100</p>	<p>23</p> <p>Holiday SWEETS</p> <p>7 a 10 PM ESSENCE Q755 curso Q310 c/clase</p> <p>CURSO DE COCINA INEXPERTO-EXPERTO 9:30 AM a 12 PM - THE NOW Q860</p> <p>MAKE & TAKE THANKSGIVING Q685 7 a 10 PM - THE NOW - Debora Fadul</p>	<p>24</p> <p>RAMEN NIGHT 7 a 10 PM THE NOW Q225</p> <p>THANKSGIVING DINNER 7 a 10 PM - AL FRESCO Q395</p>	<p>25</p> <p>SUSHI BASICS 7 a 10 PM THE NOW Q195</p>	<p>26</p> <p>VEGAN BASICS 9 AM a 12 PM - ESSENCE Q275</p> <p>POP UP RESTAURANT</p> <p>POR-Q COMEMOS? 7 a 10 PM THE NOW - Chef Rodrigo Aguilar Q275</p>
<p>27</p> <p>FAM DATE - POP IT! 3 a 5:30 PM THE NOW Q395 TRIPLET FAMILY</p>	<p><i>distrito</i> GASTRONÓMICO</p> <p>PBX: + 502 2278 8000 www.nuchef.com</p> <p>Headquarters 6a. Avenida 9-18 z.10 Edificio Sixtino II Nivel 8, Ala 2, of. 803</p> <p>Distrito Gastronómico Oakland Mall, Rooftop Nivel 2</p> <p>/Nuchef /nuchefgt</p>			<p>BON VIVANT</p> <p>Clases de cocina para conocedores del mejor estilo de vida, quienes no se conforman y viven siempre por lo mejor.</p> <p>VIERNES 18 Y 25 DE NOVIEMBRE</p> <p>5:00 A 7 PM 5:30 A 7 PM</p>		

Nuestras cocinas están equipadas con:





Clases participativas para cocinar de 15, 30, 45 ó 60 minutos en tu tiempo libre dentro de los horarios disponibles.
DÍAS: lunes a domingo

ESSENCE

DESSERTS lunes a domingo 3 a 6pm / 2 a 6pm



- S'mores chocolate skillet 15 min. Q50
- Ginger dark chocolate lava cake 30 min. Q85
- Cookies and chocolate dip 45 min. Q105
- Mini tarte tatin with whiskey and honey Mindfreeze 60 min. Q125

EVERYDAY COOKING lunes a domingo 3 a 6pm / 2 a 6pm



- Bakeless granola bar and chocolate glaze 15 min. Q125
- Benedictinos 30 min. Q85
- One pot chicken and cheesy pasta 45 min. Q105
- Coffee glazed ribs and crisp Idahoans 60 min. Q125

MIXIOLOGY lunes a domingo 3 a 6pm / 2 a 6pm



- Caramel apple sangría 15 min. Q45
- Whiskey tour and artisan cheeses 30 min. Q115
- Bubble tea lineup 45 min. Q75
- Coffee fix - métodos y latte art 60 min. Q85

HEALTHY FOOD lunes a domingo 3 a 6pm / 2 a 6pm



- Basic detox juicing 15 min. Q65
- Açaí fruit bowl 30 min. Q75
- Vegan tacos 45 min. Q75
- Quinoa sushi 60 min. Q105

FIRE GRILLED PIZZAS martes, viernes y sábado 3 a 6pm / 2 a 6pm



- Flat bread (1 pizza) 30 min. Q85
- Flat bread (2 pizzas) 45 min. Q115
- Flat bread and cheesy knots (2 pizzas) 60 min. Q145



Clases de cocina prácticas y demostrativas de 1 hora, para que prepares y disfrutes tus platillos de brunch, lunch y/o dinner.
DÍAS: miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo.

LAZY SUNDAY

Entrada: French toast rollups
Plato fuerte: Benedicts
Postre: Juice and smoothie bar



DÍA: DOMINGO 20 DE NOVIEMBRE

HORARIO: 10:30 AM a 12:30 PM
COCINA: THE NOW

PRECIO: Q175 (por persona, todo incluido)

SUSHI THURSDAY

Entrada: Sushi burger
Plato fuerte: Maki de mero
Postre: Nutella dumpling



DÍA: JUEVES 17 DE NOVIEMBRE

HORARIO: 1 a 3 PM
COCINA: THE NOW

PRECIO: Q165 (por persona, todo incluido)

FIRE FRIDAY

Entrada: Garden kebabs
Plato fuerte: Maple charred ribs w/wister idahoans
Postre: Grilled golden cake with Mindfreeze



DÍA: VIERNES 18 DE NOVIEMBRE

HORARIO: 1 a 3 PM
COCINA: ALFRESCO

PRECIO: Q125 (por persona, todo incluido)

MARIO CAMPOLLO

Entrada: Ensalada de bocconcini di mozzarella marinados en pesto, camarones tiernos, mouse de aguacate, tomates confitados, pistacho, arugula baby, gel de albahaca, balsámico 18 años -micro verde
Plato fuerte: Pechuga de pollo al horno, puré de coliflor ahumada, puntas de espárragos, hongos crimini, mini zanahorias asadas y mole de verduras al aroma de apazote
Postre: Mouse chocolate - esponja de cilantro, puré de camote, dentelles de chocolate, manias acarameladas, tierra de chocolate y sorbete de naranja



DÍA: MIÉRCOLES 23 DE NOVIEMBRE

HORARIO: 1 a 3 PM
COCINA: THE NOW

SATURDAY

Entrada: Vegan ceviche
Plato fuerte: Briskett kimchi bun
Postre: Mini salted caramel freakshake



DÍA: DOMINGO 19 DE NOVIEMBRE

HORARIO: 7 a 10 PM
COCINA: THE NOW

PRECIO: Q170 (por persona, todo incluido)