

No solo una experiencia formativa, también una experiencia gastronómica de excelencia



Almuerzos Ejecutivos en el Marco del Programa VISIONAE

VISIONAE te propone vivir una experiencia única e irrepetible sumergiéndote en una ruta gastronómica por algunos de los mejores restaurantes Michelin de la provincia de Granada. Tras cada una de las sesiones formativas, podrás disfrutar de restaurantes de primer nivel donde descubrir una gastronomía enmarcada dentro de la cocina excepcional rica y amplia con productos locales de máxima calidad.

Almuerzo ejecutivo tras la primera sesión



Faralá

El restaurante, situado en la entrada a los jardines de la Alhambra, donde el arte y la luz conjugan a la perfección en un ambiente selecto y acogedor, perfecto para vivir una experiencia gastronómica inolvidable. Faralá, es disfrutar de la provincia en cada bocado, de su historia, de su pasado y patrimonio inmaterial que Andalucía guarda dentro de sí, de la influencia de un pasado no tan lejano de todos esos pueblos que un día forjaron nuestra tierra.

Almuerzo ejecutivo tras la segunda sesión



La Cantina de Diego

Se considera un restaurante Km 0. Esto quiere decir que la mayoría de los productos que se utilizan en su cocina se crían, cultivan o extraen en zonas próximas a su establecimiento, claro está sin fundamentalismos limitadores. No obstante, un porcentaje elevado proceden de nuestra huerta cultivada de forma natural y con certificado ecológico.

Almuerzo ejecutivo tras la tercera sesión



Le Bistró by El Conjuro

Un restaurante de carácter canalla e informal que apuesta, sin complejos, por ofrecernos unos platos no encorsetados.

Huyen de los tipismos y... ¡buscan jugar con los sabores!

Almuerzo ejecutivo tras la cuarta sesión



Atelier Casa de Comidas

Basan su filosofía en una casa de comidas, un restaurante sencillo y contemporáneo, donde incluyen productos de temporada, donde el tiempo a la hora de cocinar es una inversión en el placer culinario y donde su bodega lo acompaña a la perfección.

Almuerzo ejecutivo tras la quinta sesión



María de la O

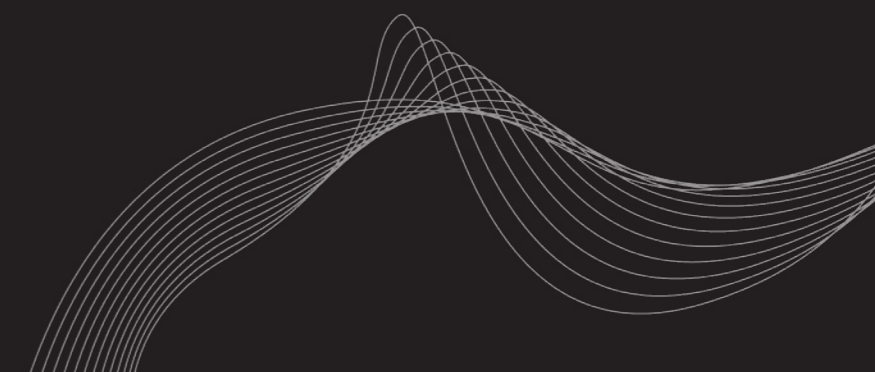
Cocina cuidada y técnica, llena de personalidad e inspirada en productos de Granada, materias primas de temporada, especias y hierbas aromáticas e ingredientes de diferentes lugares.

Almuerzo ejecutivo tras la sexta sesión



Arriaga

Ubicado en la última planta dentro del edificio Museo Memoria de Andalucía, a una altura de 55 metros, desde el que podrá divisar la ciudad, la Vega y la Sierra. El Restaurante Arriaga tiene como único propósito ofrecer un espacio y una



Almuerzo ejecutivo tras la séptima sesión



Cala

Te propone una restauración con las buenas bases de la cocina tradicional y los toques vanguardistas de la cocina moderna. Un nexo que, sin duda, hace únicos sus platos y sus elaboraciones, dando a conocer su gran amor por la cocina.

Trabajan principalmente con producto de temporada y en gran parte de la propia provincia de Granada, donde prima la materia ecológica, por encima de todo, gracias a La Vega.

Almuerzo ejecutivo tras la octava sesión



Ruta del Veleta

Sus platos se transforman en un lienzo, donde su equipo dibuja sabores, olores y experiencias para fusionar la tradición, con la innovación y encontrar la sorpresa del comensal.

