

### "DONDE EL LUJO SE COCINA. DONDE LA COCINA SE SIENTE."

Una experiencia privada, sensorial y emocional en espacios extraordinarios.



Chef Abel ha convertido la cocina en un lenguaje de conexión. Su enfoque combina el dominio técnico de la alta gastronomía con la creación de experiencias sensoriales que elevan el alma.

Ha cocinado para celebridades, líderes empresariales y eventos privados que buscan algo más que un Menú: buscan emoción.

#### "NO COCINO PLATOS. CREO ATMÓSFERAS DONDE LA MEMORIA, EL ALMA Y EL FUEGO SE SIENTAN A LA MESA"







Cena temática "Última cena del Titanic" – recreación inmersiva para más de 50 invitados.

Evento en megayate SEAFair para más de 100 participantes.



Experiencias privadas en mansiones de lujo con diversas personalidades.





Cena privada para los Tate Brothers

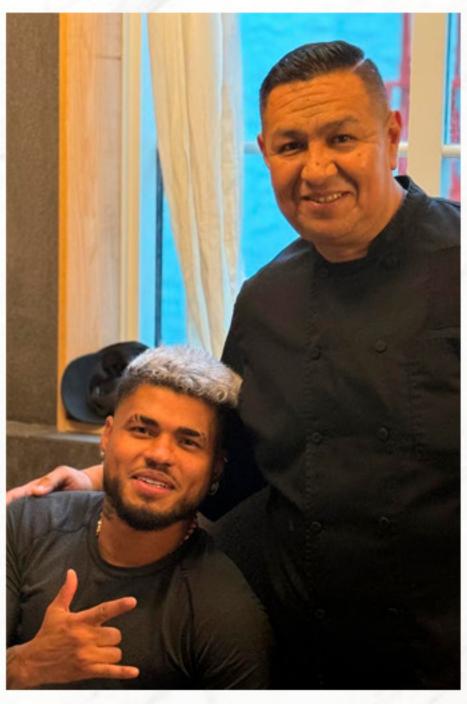


Presente donde pocos pueden entrar. Donde el lujo y la intimidad conviven en un mismo plato.

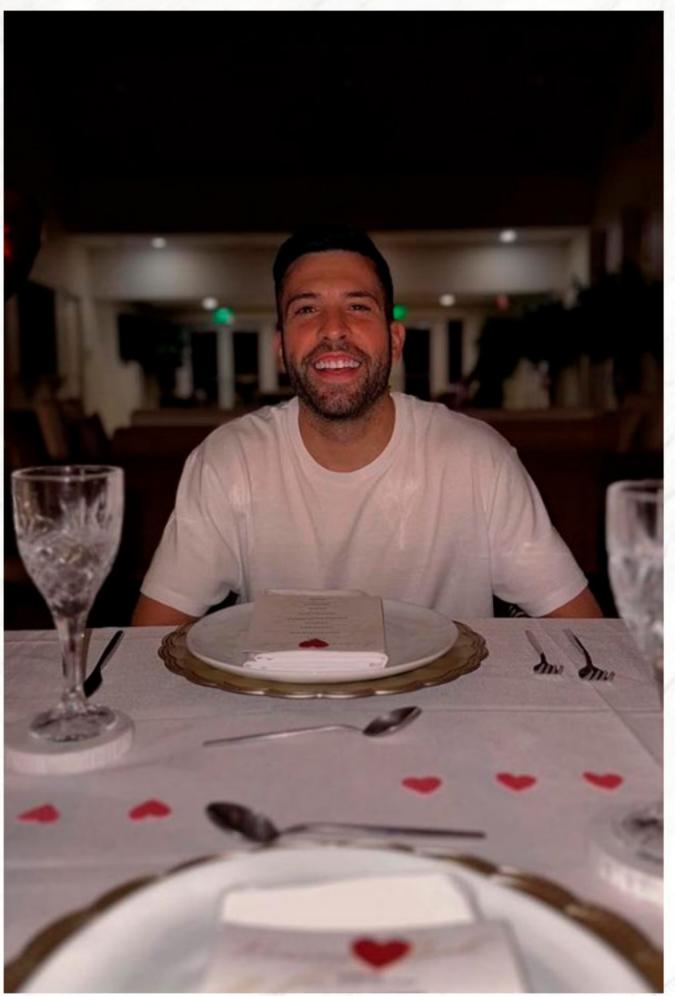
Cenas que no salen en las noticias... pero se recuerdan toda la vida.







Momentos privados con quienes viven en el centro de la atención pública.



Cuando los grandes se relajan, la mesa se convierte en su refugio.



Algunos encuentros no necesitan presentación. Solo una mesa, una historia y un fuego compartido.





# Lo que dicen quienes han vivido la experiencia





Bárbara Bermudo
Periodista y figura pública hispana reconocida

"Yo, honrada... Gracias Chef Abel, porque hay algo muy importante: en un lugar como este de bienestar, la alimentación es fundamental.

Y tú llegaste con un menú maravilloso, que fue apoteósico. La gente no paraba de hablar de lo delicioso que fue el menú que hiciste personalizado para la inauguración.

Gracias por tu talento, por tus manos. Que Dios te las bendiga.

Que sigas tocando la vida de tantas personas de una manera saludable... y deliciosa."



Andrew Tate
Empresario, personalidad
internacional

"This is f\*\*\*ing amazing bro. Literally, it's incredible. Try this — this is the best thing I've ever eaten in my life."



Justin Quiles
Artista y Productor Musical

"La pasamos increíble. Súper buena la comida, riquísima. Súper recomendado."

"Cocino desde el amor y la pasión...
para inspirar alegría entre mis invitados."

- Chef Abel



### Qué aporta el propietario:

Uso del espacio por 4 horas.

Sin inversión ni compromiso operativo.



#### Qué recibe:

Activación emocional del inmueble.

Co-branding como anfitrión.

Tour privado como parte del evento.

Oportunidad de venta directa.

Participación sin riesgo logístico



#### Compromiso del equipo:



Seguro de responsabilidad civil



Control del acceso y del personal



Staff capacitado y discreto



Respeto absoluto al inmueble



Supervisión constante

## "COMPROMISO CON LA EXCELENCIA DESDE EL INGRESO HASTA LA ÚLTIMA COPA"



