



JAVIER TROS

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

¿QUIÉN SOY?

Diseño experiencias únicas y exclusivas de **alta gastronomía, arte, cultura y lujo para empresas**

Dirigidas a:

Clientes VIP

Consejos de administración

Equipos directivos

Ofrezco **hospitalidad VIP en ferias y congresos para empresas** que quieren impresionar de verdad.

También organizo aniversarios de empresas y bufetes.
Objetivo: fidelizar, impactar y generar relaciones de alto nivel

Ayudo a conseguir que tus clientes no se olviden de ti



TRAYECTORIA Y QUÉ OFRECEMOS

+15 años diseñando experiencias únicas
+600 experiencias realizadas

Activos diferenciales:

- Acceso directo a chefs Michelin (interactuando con ellos)
- Espacios exclusivos
- Red de contactos de alto nivel

Proyectos y posicionamiento:

- Presidente y fundador del Club Español de Alta Gastronomía
- Chefs & Golf
- Torneos de golf de empresas
- Ryder Cook
- Creador del Master de Dirección de Restaurantes de Éxito (Universidad Complutense)





5 GRANDES EXPERIENCIAS QUE VENDEMOS



1. CENA PRIVADA MICHELIN EXECUTIVE

La experiencia que impresiona a cualquier consejo o cliente VIP:

- Cena privada en restaurante Michelin
- Interacción directa con el chef (clave)
- Espacio exclusivo
- Maridaje premium

“Una noche que sus clientes no olvidarán en años”

10-20 pax | 300-600 €/pax

Chefs y restaurantes:

Coco Montes (Pabú), Óscar Velasco (VelascoAbella), Julián Mármol (KUU), Pescaderías Coruñesas + Desde 1911, Quique Dacosta (Deessa Ritz), Paco Roncero (Casino), Ramón Freixa, Dani García (Smoked Room), Saddle



2. ESPAÑA EN LA MESA. EXPERIENCIA PRODUCTO

El lujo del producto explicado por quien lo domina:

- Recorrido por producto (marisco, carne...)
- Explicación por experto o chef
- Comida/cena en templos del producto
- Posibilidad de visita previa (mercado/proveedor)

10-30 pax | 250-400 €/pax

Restaurantes:

Club Metrópolis, Spa de Langostas, Desde 1911, Opazo, La Lonja, Rafa, Sociedad Gastronómica Faustino, The Art of Living Frigicoll, John Pascua (Asador Getaria), Lana, Charrúa, Leña, La Tasquita de Enfrente, Lakasa



3.GASTROART

Arte + gastronomía + conversación de alto nivel

- Visita privada a estudio, taller o museo (Prado, Thyssen...)
- Palacio de Liria o Teatro Real
- Encuentro con artista o comisario
- Comida o cena con chef invitado
- Formato íntimo y exclusivo

12-30 pax | 250-600 €/pax

**“Una experiencia que
mezcla cultura,
conversación y placer”**



4. EXPERIENCIAS EN CIUDADES ESPAÑOLAS

Viajes que no se pueden comprar:

- Inmersión cultural, artística y gastronómica
- Accesos privados (cocinas, bodegas...)
- Relación directa con protagonistas
- Experiencia completa (no solo comida)

10-24 pax | 350-700 €/pax

“Una experiencia que mezcla cultura, conversación y placer”

Destinos:

San Sebastián, Córdoba, Puerto de Santa María, Atapuerca

Grandes bodegas:

Vega Sicilia, Pingus, Aalto, Matarromera, Protos,
Emilio Moro, Pago de Carraovejas, Abadía Retuerta, Marqués de Riscal



5.MADRID CASTIZO PREMIUM

Ruta de tapas... al nivel Javier Tros:

- Ruta por tabernas centenarias
- Selección no turística
- Narrativa cultural del Madrid auténtico
- Ritmo ágil y divertido

10-20 pax | 150-350 €/pax

**“El Madrid que solo conocen
los de verdad”**

FORMATO

**Grupos: 10-30
perosnas**

**Precio orientativo:
200€-700€/
persona**

**Personalización
total**

**Madrid y toda
España**

¿QUE CONSIGUE TU EMEPRESA?

-Impresionar a clientes clave

-Generar relaciones mas solidas

-Diferenciarse de su competencia

-Crear momentos memorables

¿COMO TRABAJAMOS?

1.Me explicas tu idea y entiendo tu objetivo

2.Te propondo 2-3 expriencias concretas

3.Organizamos todo bajo tu supervisión

4.Tu quedas como un autentico anfitrión

¿POR QUÉ CONMIGO?

- Acceso directo a chefs Michelin, artistas y espacios únicos
- +15 años de experiencia
- +600 experiencias realizadas
- Propuestas que no están en el mercado
- Efecto "WOW" en tus clientes

No es un evento. Es una inversión en relación

**“No organizo eventos.
Diseño experiencias que hacen
que tus clientes quieran seguir
trabajando contigo.”**



JAVIER TROS

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

- **CONTACTO**

- Javier Tros de Ylarduya
- Presidente · Club Español de Alta Gastronomía
- Director · Experiencias Javier Tros

- +34 629 156 137
- javiertros@ceag.es
- LinkedIn: www.linkedin.com/in/javier-tros
- Web: <https://javiertros.com>
- CEAG: <https://ceag.es>