

JAVIER TROS

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

COMIDAS Y CENAS DE EMPRESA CON GRANDES CHEFS

Cinco experiencias excepcionales para agradecer, fidelizar o sorprender a quienes realmente importan a su empresa.

———— Madrid · Septiembre a Navidad 2026



"Esta Navidad, no reserve un restaurante. Viva una experiencia."

EL CONCEPTO

No vendemos una cena. Vendemos acceso.

Una celebración empresarial puede ser correcta... o puede convertirse en una historia que sus invitados recuerden durante años.

01 ACCESO

Espacios y mesas que normalmente no están al alcance de un grupo corporativo.

02 CERCANÍA

El chef no es un nombre en la carta: recibe, conversa, explica y comparte.

03 PERSONALIZACIÓN

Cada celebración se ajusta al perfil de los invitados y al objetivo de la empresa.

EL VERDADERO LUJO

Reunir a las personas más importantes para su empresa alrededor de una mesa a la que normalmente no podrían acceder.

LAS CINCO PROPUESTAS

Cinco maneras de hacer de la Navidad un gesto verdaderamente extraordinario.

01	RAMÓN FREIXA	La más exclusiva	La Mesa del Chef · 14 invitados
02	KUU · JULIÁN MÁRMOL	La más sorprendente	En casa del chef · 16 invitados
03	PABU · COCO MONTES	La más privada	Restaurante completo · hasta 28
04	ÓSCAR VELASCO	La más íntima	El Apartamento · 16 invitados
05	JAVIER TROS SIGNATURE	La más personal	Creada desde cero para su empresa

No son cinco restaurantes. Son cinco formas distintas de crear vínculo, reconocimiento y recuerdo.

LA MESA DEL CHEF · RAMÓN FREIXA

La experiencia más exclusiva: compartir el universo creativo de Ramón desde la primera fila.

HASTA 14 INVITADOS

MADRID

- **Una mesa, un chef, muy pocos invitados**

Formato concebido para una celebración íntima, de máxima categoría y conversación real.

- **Cocina a centímetros del comensal**

El grupo vive la elaboración, las historias y la creatividad del chef de una manera excepcional.

- **Ideal para el máximo nivel**

Consejos de Administración, presidencia, clientes VIP y celebraciones corporativas especiales.

“Sentarse a la mesa de Ramón Freixa.”



JAVIER TROS

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS



LO QUE HACE DIFERENTE ESTA EXPERIENCIA

ACCESO DIRECTO · MÁXIMA CERCANÍA · 14 PLAZAS

Disponibilidad limitada · propuesta económica personalizada

KUU · EN CASA DE JULIÁN MÁRMOL

Japón, producto excepcional y una puesta en escena completamente diferente a la Navidad tradicional.

HASTA 16 INVITADOS

MADRID

- **La casa y el universo de Julián**

Un espacio privado que transmite hospitalidad, diseño y una personalidad imposible de replicar.

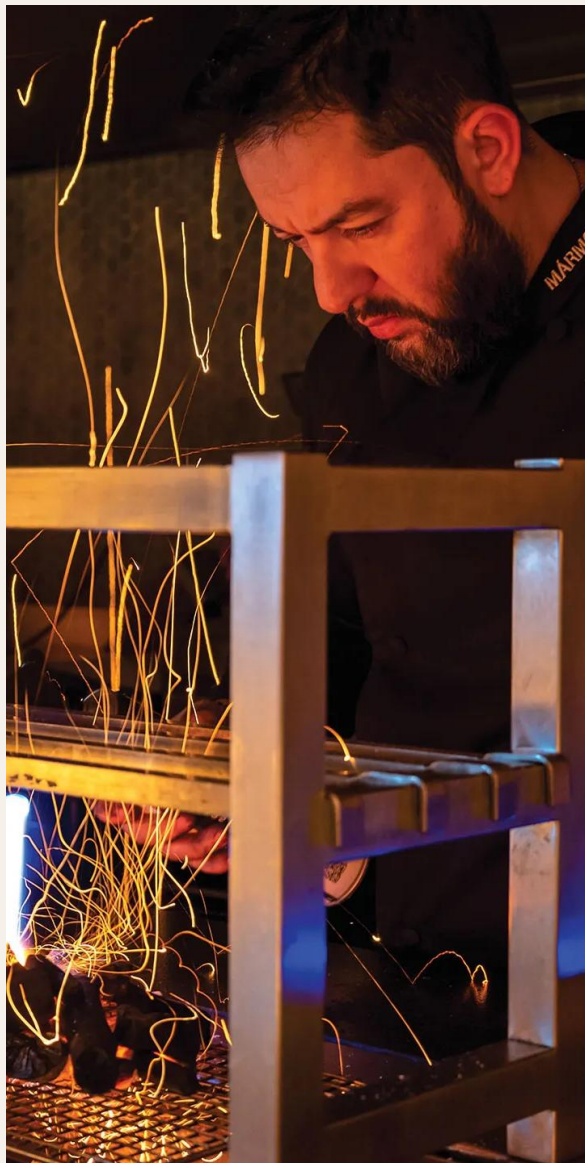
- **Alta gastronomía japonesa**

Secuencia creada alrededor de producto, precisión, técnica y cultura gastronómica japonesa.

- **Para empresas que quieren diferenciarse**

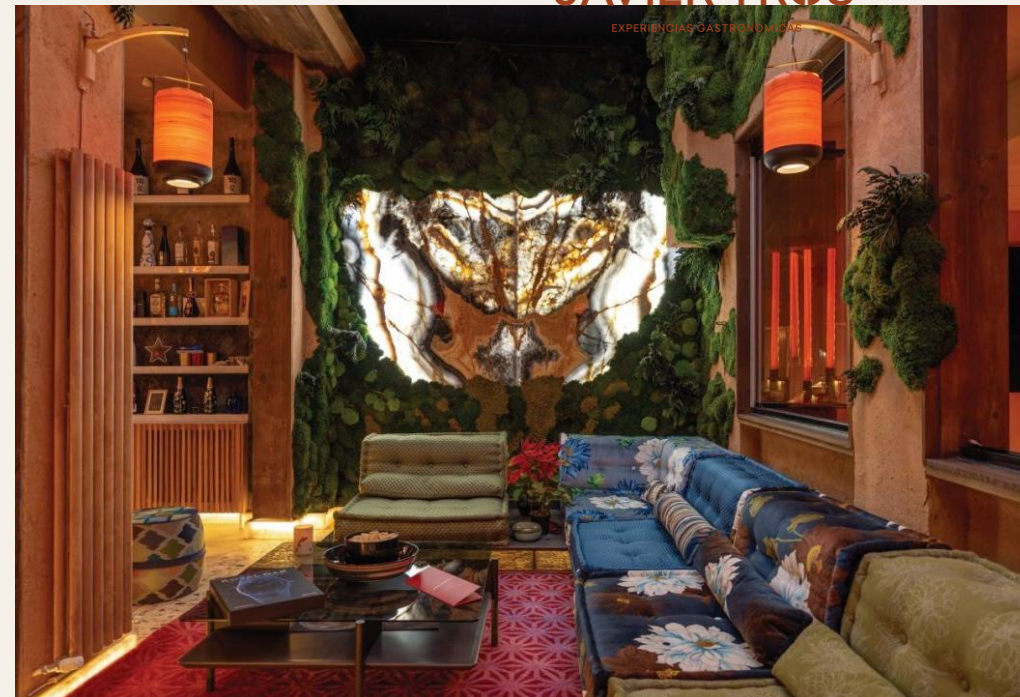
Especialmente potente para compañías internacionales, tecnológicas, marcas premium y equipos directivos.

“Esta Navidad, Japón en casa del chef.”



JAVIER TROS

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS



LO QUE HACE DIFERENTE ESTA EXPERIENCIA

CASA DEL CHEF · SORPRESA · 16 PLAZAS

Disponibilidad limitada · propuesta económica personalizada

PABU · COCO MONTES

Producto, microtemporada y una estrella Michelin.
PABU cerrado exclusivamente para su empresa.

HASTA 28 INVITADOS

MADRID

- **El restaurante entero para el grupo**

Privatización completa para convertir una comida o cena en una celebración verdaderamente corporativa.

- **Cocina viva, fresca y de microtemporada**

La propuesta cambia con el producto disponible y con el mejor momento de cada ingrediente.

- **La opción más versátil**

Permite sumar recepción, intervención del chef, contenidos de empresa, audiovisuales, vinos y sobremesa.

“Esta Navidad, PABU solo para vosotros.”



JAVIER TROS

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS



LO QUE HACE DIFERENTE ESTA EXPERIENCIA

PRIVATIZACIÓN · 1★ MICHELIN · HASTA 28

Disponibilidad limitada · propuesta económica personalizada

EL APARTAMENTO · ÓSCAR VELASCO

La cocina de uno de los grandes chefs españoles en un espacio íntimo, privado y pensado para estar cerca.

HASTA 16 INVITADOS

MADRID

- **Un espacio escondido dentro de VelascoAbellà**
El Apartamento tiene cocina propia y una atmósfera doméstica y refinada que favorece la conversación.
- **Óscar, cerca del grupo**
Copa de bienvenida, conversación, explicación de platos y una experiencia gastronómica concebida para compartir.
- **Perfecta para dirección y clientes especiales**
Un formato privado para grupos pequeños donde la relación con el chef es parte esencial del valor.

“Una Navidad cocinada personalmente por Óscar Velasco.”



LO QUE HACE DIFERENTE ESTA EXPERIENCIA

INTIMIDAD · CERCANÍA · 16 PLAZAS

Disponibilidad limitada · propuesta económica personalizada

Javier Tros Signature

Una experiencia que no existe hasta que conocemos a la empresa.



PARTIMOS DE CUATRO PREGUNTAS

¿Quiénes son los invitados?

Clientes, consejo, comité de dirección, socios o equipo.

¿Qué quiere conseguir la empresa?

Agradecer, fidelizar, celebrar, reconocer o sorprender.

¿Qué nivel de inversión y formato busca?

Desde una mesa excepcional hasta una experiencia multisensorial.

¿Qué haría que fuera irrepetible?

Chef Michelin, arte, cultura, grandes vinos, espacio privado o acceso imposible.

El resultado: una celebración que no figura en ningún catálogo.

¿PARA QUIÉN?

No se trata de reunir a mucha gente. Se trata de reunir a la gente adecuada.

01

CLIENTES CLAVE

Para agradecer confianza, reforzar una relación o crear un recuerdo compartido.

02

CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

Una celebración sobria, privada y al nivel de quienes representan la compañía.

03

COMITÉ DE DIRECCIÓN

Para cerrar el año, reconocer el trabajo y conversar fuera del entorno habitual.

04

AGENCIA / DMC

Una propuesta singular para sus propios clientes, diseñada y operada con discreción.

Cada experiencia puede personalizarse en menú, vinos, bienvenida, mensajes de empresa, detalles para invitados y ritmo de la celebración.

JAVIER TROS

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

15 MINUTOS. 5 POSIBILIDADES. 1 PROPUESTA PARA SU EMPRESA.

Cuéntenos a quién quiere reunir, cuántos invitados serán y qué quiere conseguir. Le diremos qué experiencia encaja mejor y prepararemos una propuesta a medida.

HABLEMOS

Javier Tros

javiertros@javiertros.com
+34 629 156 137
javiertros.com

NAVIDAD 2026 · DISPONIBILIDAD LIMITADA

“El lujo no es solo dónde se sienta. Es a quién tiene al otro lado de la mesa.”