

NUESTRAS EXPERIENCIAS

Conecta con la cultura caribeña a través del sabor, la historia y la tradición local.



Ohlala
Bistro by Coralina Island

RECORRIDO POR EL MERCADO DE BAZURTO + CLASE DE COCINA COMPLETA

Comienza con una inmersión en el vibrante mercado de **Bazurto**, donde conocerás ingredientes locales, sus usos y las historias que los rodean. Luego, en la cocina de **Ohlalá**, prepararás un menú completo caribeño: *entrada, acompañante, plato fuerte y postre, todo guiado por un chef local*. Al finalizar, disfrutarás lo que cocinaste, servido como un almuerzo completo. Las recetas se enviarán por correo electrónico.

HORA: 08:00 A.M.

DURACIÓN: 4 horas aprox. (1h en mercado + 3h en cocina)

INCLUYE:

- Recorrido guiado por el mercado de Bazurto
- Clase completa de cocina con chef local
- Ingredientes, utensilios y estación de cocina
- Entrada (*ceviche o carimañola*)
- Acompañante (*patacones*)
- Plato fuerte (*pollo monteriano, pescado en coco o mote de queso*)
- Postre (*cocada*)
- Bebida: *limonada de coco o jugo tropical*
- Recetario digital

NO INCLUYE:

- Transporte
- Gastos no especificados





AUTÉNTICA CLASE DE COCINA CARIBEÑA

Vive la cultura del Caribe a través de sus sabores en esta clase de cocina práctica. Guiado por un chef local, prepararás un menú completo: entrada, acompañante, plato fuerte y postre.

Cada preparación está acompañada por historias que revelan la tradición e identidad de nuestra cocina.

HORA: 08:00 a.m. ; 11:00 a.m. y 14:00 p.m

DURACIÓN: 2 horas

INCLUYE:

- Clase de cocina en español e inglés
- Ingredientes y utensilios
- Entrada (ceviche o carimañola)
- Acompañante (patacones)
- Plato fuerte (*pollo monteriano, pescado en coco o mote de queso*)
- Postre (cocada tradicional)
- Bebida: limonada de coco o jugo tropical
- Recetario digital

NO INCLUYE:

- Transporte
- Requerimientos dietarios no notificados
- Gastos no especificados





RECORRIDO POR EL MERCADO DE BAZURTO + DESAYUNO TÍPICO

Explora el corazón comercial de Cartagena en un recorrido matutino por Bazurto. Guiado por un chef, conocerás productos únicos y personajes del mercado. Luego disfrutarás un desayuno típico en Oh La La con los sabores del Caribe.

HORA: 08:00 a.m.

DURACIÓN: 2 horas

INCLUYE:

- Recorrido por el mercado de Bazurto
- Acompañamiento de chef local
- Desayuno típico: *arepa de huevo*, *carimañola*, *frutas*, *chocolate caliente* y *queso costeño*.

NO INCLUYE:

- Transporte
- Gastos no especificados



TALLER DE FRITOS TÍPICOS DEL CARIBE

Aprende a preparar los fritos más tradicionales del Caribe: *carimañolas* y *empanadas desde cero*, moliendo maíz y yuca. Completa la experiencia con una *arepa de huevo*, *jugo de fruta* y *café*.

HORA: 08:00 a.m. a 14:00 p.m., cada 2 horas

DURACIÓN: 2 horas

INCLUYE:

- Preparación de carimañola y empanadas
- Molienda de maíz y yuca
- Arepa de huevo (*desde cocina*)
- 1 jugo tropical
- 1 café americano
- Ingredientes, utensilios, guía del chef

NO INCLUYE:

- Transporte
- Gastos no especificados





EXPERIENCIA DE CÓCTELES TROPICALES

Aprende a preparar tres cócteles tropicales con licores colombianos: *aguardiente*, *ron blanco* y *ron oscuro*. Con frutas de temporada y técnicas de mixología, esta experiencia es perfecta para quienes disfrutan crear y saborear.

HORA: 10:00 a.m; 11:00 a.m. y 14:00 p.m.

DURACIÓN: 1 hora

INCLUYE:

- Preparación de 3 cócteles por persona
- Aguardiente, ron blanco y ron oscuro
- Frutas tropicales
- Mezcladores, utensilios, guía especializada

NO INCLUYE:

- Transporte
- Gastos no especificados



CATA DE CAFÉ DE ORIGEN

Descubre los secretos del *café colombiano* con una cata guiada. Identifica aromas, procesos y orígenes, y aprende a afinar tu paladar con una rueda sensorial y frutas tropicales que maridan cada variedad.

HORA: 10:00 a.m. a 15:00 p.m. cada hora

DURACIÓN: 1 hora

INCLUYE:

- Cata de 3 cafés de origen
- Rueda de sabores
- Maridaje con frutas tropicales
- Guía especializada

NO INCLUYE:

- Transporte
- Gastos no especificados





CATA DE CACAO — DEL ÁRBOL A LA BARRA

Conoce el proceso del *cacao colombiano* desde el árbol hasta tu propia barra. Cata diferentes porcentajes y personaliza tu chocolate con ingredientes de temporada en una experiencia artesanal e inmersiva.

HORA: 10:00 a.m. a 15:00 p.m. cada hora

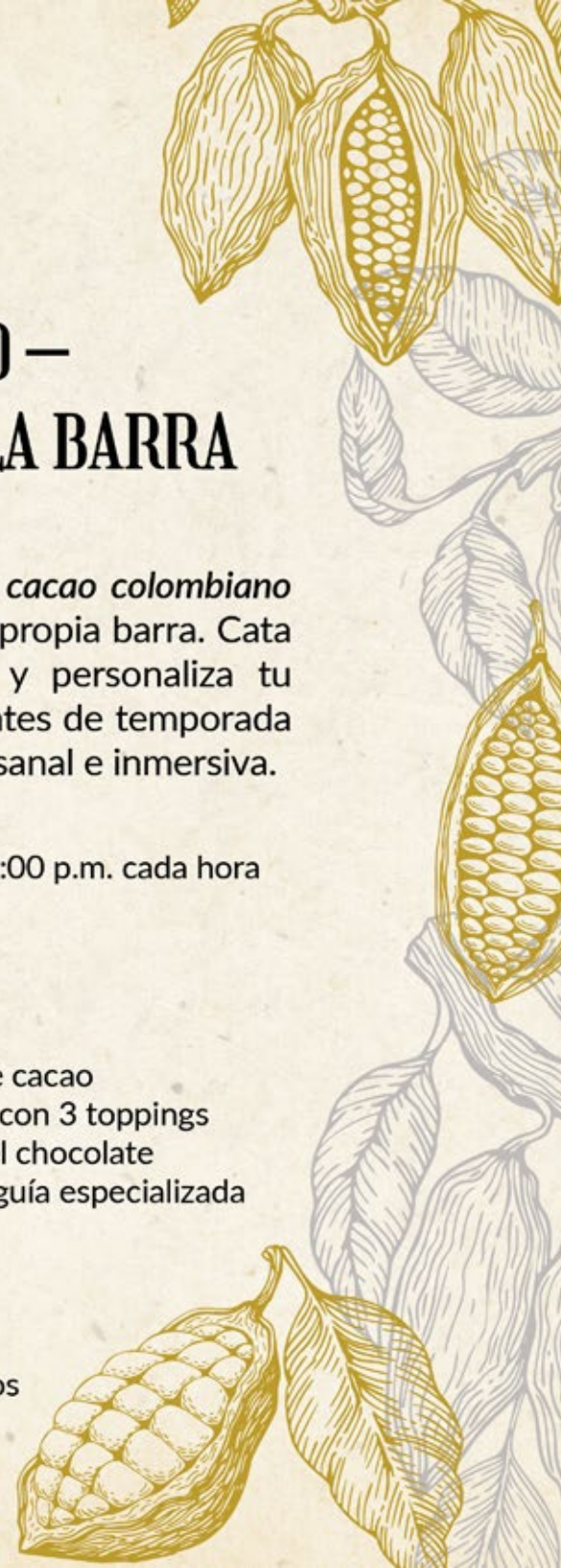
DURACIÓN: 1 hora

INCLUYE:

- Cata de porcentajes de cacao
- Creación de una barra con 3 toppings
- Inducción al mundo del chocolate
- Materiales, utensilios, guía especializada

NO INCLUYE:

- Transporte
- Gastos no especificados



CATA DE RON COLOMBIANO

Degusta 6 tipos de *ron colombiano* mientras conoces su historia, procesos y maridajes con café y chocolate. Una experiencia guiada que celebra la riqueza de este destilado icónico.

HORA: 10:00 a.m a 15:00 p.m. cada hora

DURACIÓN: 1 hora

INCLUYE:

- 6 shots de ron (1 por referencia)
- Maridaje con café y chocolate
- Narración histórica y guía especializada

NO INCLUYE:

- Transporte
- Gastos no especificados



CATA SENSORIAL DE FRUTAS — SABORES DE LA BIODIVERSIDAD COLOMBIANA

Explora la riqueza natural de Colombia a través de una cata de frutas tropicales. Toca, huele y saborea mientras aprendes sobre su origen, clima y valor cultural. Guiado por un chef con enfoque sensorial y narrativo



HORA: 08:00 a.m. a 15:00 p.m, cada hora.

DURACIÓN: 1 hora

INCLUYE:

- Aprox. 10 frutas tropicales
- Agua natural o infusionada
- Materiales y utensilios
- Interpretación cultural del chef

NO INCLUYE:

- Transporte
- Gastos no especificados



EXPERIENCIA DE CEVICHE Y LIMONADA

Descubre los secretos del ceviche cartagenero en esta experiencia práctica y refrescante. Conoce los ingredientes, su historia y aprende a prepararlo paso a paso junto a una limonada de temporada hecha al momento

Prepararás un ceviche al estilo local, ya sea de pescado fresco o de mango, y una deliciosa limonada de coco que también aprenderás a hacer. Perfecta para quienes aman los sabores intensos y quieren llevarse un pedazo del Caribe en el paladar.

HORA: 10:00 a.m. a 15:00 p.m. cada hora

DURACIÓN: 1 hora

INCLUYE:

- Ceviche cartagenero (150 g) de pescado o mango
- Limonada de coco
- Ingredientes, utensilios y explicación cultural

NO INCLUYE:

- Transporte
- Gastos no especificados



EXPERIENCIA TALLER DE CEVICHE, MOJITO O LIMONADA, MENÚ DE PLATO FUERTE, POSTRE Y JUGO DE TEMPORADA

Vive una fiesta para los sentidos en Ohlalá, con música, decoración tropical y un equipo que encarna el espíritu caribeño. Disfruta de un ceviche (con opción vegetariana), coctel de frutas de temporada y una dinámica de baile grupal, seguida de un delicioso almuerzo con bebida y postre.

HORA: 10:00 a.m. a 13:00 p.m.

DURACIÓN: 3 horas



INCLUYE:

- Actividad dictada en Ohlalá, con decoración autóctona.
- Música local, personal de servicio con vestidos de palenquera.
- 1 mojito por persona, 1 ceviche (con opción vegetariana) por persona.
- Plato fuerte (pollo a la monteriana con arroz de frijolitos o mote de queso)
- Postre (cocada/enyucado)
- Jugo de temporada

NO INCLUYE:

- Transporte
- Gastos no especificados





CATA MIXTA: CAFÉ, CACAO Y MARIDAJE CON FRUTAS

Una experiencia sensorial que celebra la riqueza de Colombia a través de sus sabores más auténticos. Iniciamos con una cata de café donde se degustan 4 variedades de origen colombiano, cada una con su perfil aromático y método de preparación. Estas se maridan con frutas tropicales cuidadosamente seleccionadas para resaltar sus notas y contrastes. Luego, nos adentramos en el mundo del cacao colombiano, explorando su historia, el proceso completo de fermentación y tostado del grano, y finalizando con una degustación de 3 chocolates artesanales de diferentes porcentajes. Un recorrido guiado por la biodiversidad, el territorio y la memoria del sabor.

HORA: 08:00 a.m. a 14:00 p.m. cada hora y 30 min.

DURACIÓN: 1 hora y 30 minutos

INCLUYE:

- 4 cafés con maridaje de frutas y tres cacaos

NO INCLUYE:

- Transporte
- Gastos no especificados



NOTA

- Nuestros valores no incluyen transportes ni otros servicios no especificados.
- Nuestras reservas, son mínimo de 2 personas en adelante. Los valores antes mencionados, son por persona.
- Las experiencias después de las 18:00 p.m. incrementan el 10% de nuestro valor neto por persona y abrimos servicio con mínimo 10 pax por experiencia.
- Las experiencias los días domingos y festivos incrementan el 10% de nuestro valor neto por persona y abrimos servicio con mínimo 10 pax por experiencia.
- No se ofrecen experiencias de mercado de Bazurto los días domingos y lunes festivo.
- Le invitamos a tener en cuenta el horario asignado para cada experiencia. Por respeto a los demás participantes y a nuestro equipo, agradecemos su puntualidad. Contamos con una tolerancia máxima de 15 minutos. Posterior a este tiempo, la actividad continuará hasta la hora previamente establecida para su finalización.
- No se permitirá la participación de personas bajo los efectos del alcohol u otras sustancias. Nos comprometemos a mantener un ambiente respetuoso y seguro para todos.

Puedes disfrutar de nuestras experiencias a domicilio. Consulta con nosotros para conocer los valores y todos los detalles.



MÉTODOS DE PAGO

El pago puede ser por transferencia bancaria o consignación a nombre de:

CORALINA GOURMET S A S

NIT: 901893490-5

Cuenta de ahorros

DAVIVIENDA: 0550108900572711

Pasos para realizar su pago y facturación

Datos de la agencia:

- * Favor adjunte los siguientes documentos *RUT, CÁMARA DE COMERCIO y RNT*
- * Correo de facturación electrónica
- * **Comprobante de pago**

Una vez realizado el pago, por favor **enviar el comprobante con la referencia** de la reserva claramente especificada (*Nombre del titular de la reserva, fecha, cantidad de pax y nombre de la experiencia*).

Este comprobante debe ser enviado a los siguientes correos para su respectiva validación y registro:

Reservas: ohlalacartagenalab@gmail.com

Contabilidad: contabilidad@coralinagourmet.com

Administración: administracion@coralinagourmet.com

Tesorería: tesoreria@coralinagourmet.com

Comercial: comercial@coralinagourmet.com

- * **Información adicional sobre reservas:** Para confirmar o gestionar su reserva, puede comunicarse directamente al correo: ohlalacartagenalab@gmail.com

Importante

En caso de **no contar** con el soporte de la transacción correspondiente 7 días antes de su reserva, esta no será garantizada, recuerde que para **garantizar su reserva** se debe realizar un depósito correspondiente mínimo al **50%** del valor total neto de la reserva.

POLÍTICAS DE RESERVAS Y CANCELACIÓN



RESERVAS

Las reservas se confirman con un **correo formal** (vía email).

Para **garantizar su reserva** debe enviarnos los siguientes datos:

- * Nombre de la agencia
- * Nombre de la persona de la agencia a cargo
- * Fecha de reserva
- * Titular de la reserva
- * Contacto titular de reserva
- * Número de personas
- * Nombre de la experiencia a realizar

¿Maneja algún tipo de restricción alimenticia? de ser así, ¿cual?

Punto de recogida (*aplica solo para el tour de bazurto*)

Anexando el **comprobante de pago del 50%** del valor neto total de la reserva y con **mínimo 7 días** de anticipación. (*sujeto a disponibilidad*).

Menores de edad: Los menores de edad deben estar acompañados por un adulto familiar responsable.

Cordialmente,

Melissa Castañeda

comercial@coralinagourmet.com

Cel: 3162461226

CANCELACIÓN

Puede **cancelar hasta 7 días antes** de la fecha de su reserva con una **devolución del 90%** del pago de la misma, el **10% se tomará para gastos bancarios**.

En caso de que cancele la reserva inferior a 7 días o no asista a la actividad reservada, **no se realizará ninguna devolución por este concepto**.

CAMBIOS DE FECHA

Se permiten cambios de fecha **sin penalidad** si se solicitan con al menos 7 de anticipación. (*Sujeto a disponibilidad*).

Cambios con menos de 07 días de anticipación se consideran cancelación, salvo causa de fuerza mayor.

FUERZA MAYOR

En caso de enfermedad, condiciones climáticas extremas (comprobables), se podrá reprogramar la experiencia sin penalidad.



VER CONTENIDO

SEGUIR



Ohlala

Bistro by Coralina Island

**NO ES SOLO UNA CLASE, ES UN VIAJE AL
CORAZÓN DEL CARIBE.**

Atrévete a vivirlo con todos tus sentidos.

CONSULTA POR TU EXPERIENCIA PRIVADA / VAMOS DONDE TU CORAZÓN NOS INDIQUE

  @bistrot.ohlala

 +57 323 4293943

 ohlalacartagenalab@gmail.com - comercial@coralinagourmet.com

www.ohlalabistro.com

