

farina

Pizzer'a Napolitana

CLASE DE PIZZA DIAMANTE

\$1,550

Cóctel de bienvenida
Aperol spritz o St. Germain Spritz

Alimentos

Entradas

Amuse de bienvenida
Calamares fritos
Coliflores rostizadas

Principales

Ensalada César
Crea tu pizza (cualquier pizza de nuestro menú)

Postre

Fritelles de nutella o tiramisú

Bebidas maridaje

Cerveza
Agua mineral
Maridaje de vino tinto y blanco por Monte Xanic
shots de Dobel Diamante



* los precios incluyen iva

* precios sin servicio

* Agrega todos los extras o alimentos que gustes a tu menú (Cotiza)

* grupos mínimos a 6 personas

farina

Pizzer'a Napolitana

CLASE PIZZA MARGARITA

\$950

Coctél de bienvenida

Aperol Spritz

Alimentos

Amuse de bienvenida

Crea tu (Pizza Margarita)

Fritelles de nutella

Bebidas maridaje

Maridaje con vino tinto y blanco Ornella Molon.



— Mezcal Artesanal —
400 CONEJOS

ORNELLA MOLON

* los precios incluyen iva

* precios sin servicio

* Agrega todos los extras o alimentos que gustes a tu menú (Cotiza)

* grupos mínimos a 6 personas

farina

Pizzer'a Napolitana

TALLER DE PIZZA

PARA NIÑOS

\$600

¡COMENZEMOS ESTA AVENTURA
GASTRONÓMICA JUNTOS!

Naranjada o limonada

Pan focaccia y amusse de bienvenida

Crea tu Pizza Margarita

Fetuccini Alfredo

Friteles de Nutella

* los precios incluyen IVA

* precios sin servicio

* Agrega todos los extras o alimentos que gustes a tu menú (Cotiza)

* grupos mínimos a 6 personas

farina

Pizzer'a Napolitana

RESERVACIÓN DE TALLERES PRIVADOS

1. Una vez que por medio de Whatsapp te confirmemos la disponibilidad de la fecha y sucursal de tu elección, deberás hacernos saber qué tipo de taller deseas reservar (Margarita, Diamante o Niños)
2. Una vez confirmada la clase, deberás pagar un anticipo mínimo del 50% para hacer la reservación de tu clase.
El anticipo podrá pagarse en la sucursal donde realizarás tu taller o mediante transferencia a la cuenta que encontrarás al final de esta página.
En el asunto deberás poner tu nombre, nombre de la sucursal donde harás tu taller (Polanco, Roma, San Ángel, Interlomas o Duraznos) y la fecha de tu taller.
3. Tu taller deberá ser liquidado el día del evento en su totalidad, ya sea en la sucursal o por medio de una transferencia.

BANCO SANTANDER

CAFE Y RESTAURANTE O SA DE CV

CLABE: 014180655098377514

RESERVACIONES: +52 55 6960 3845

Te recordamos que los talleres de pizza privados tienen un requisito mínimo de 6 participantes

farina

Pizzer'a Napolitana

RESERVACIÓN DE TALLERES MIÉRCOLES

1. Después de elegir la sucursal y miércoles de tu interés, deberás ingresar a la plataforma o aplicación de OpenTable. Si no la tienes, deberás descargarla y crear una cuenta.

2. En el buscador de la aplicación, busca la sucursal donde te gustaría tener tu taller (Farina Polanco, Farina Roma, Farina Interlomas, Farina San Ángel) y selecciónala.

3. En la página principal, haz click en la opción de "Experiencias"

4. Selecciona "talleres de pizza" y el día en el cual te gustaría asistir.

5. Tu pago deberás hacerlo en su totalidad a través de la plataforma de OpenTable para reservar tu lugar.

