

ORIGEN

Portafolio 2026

Origen

Comida peruana & pisco

Origen no es solo un restaurante.

Es un viaje hacia aquello que nos define.

Cada ingrediente tiene una historia, un territorio, una raíz.

Cada plato es una interpretación de lo que fuimos y lo que somos.

Aquí, la cocina no solo alimenta.

Cuenta, conecta y recuerda.

AMBIENTES



“ESPACIOS QUE ENVUELVEN, DONDE CADA RINCÓN CUENTA UNA PARTE DE LA HISTORIA.”



EXPERIENCIAS

Origen

En Origen, cada experiencia tiene un punto de partida.

Nada es casual: cada ingrediente, cada preparación y cada detalle nace de una historia que merece ser contada.



A través de nuestros platos, experiencias y espacios, buscamos transmitir esa conexión con el origen, mostrando una propuesta donde cada elemento tiene identidad y propósito. Más que una visita, es una forma de acercarse a lo esencial.

MAKING PISCO SOUR (15 USD X PX).

La experiencia inicia con una breve introducción al origen del pisco y la historia del Pisco Sour, mientras todo el grupo se reúne alrededor de la barra.

Se presentan los ingredientes y su equilibrio, dando paso a una preparación en vivo donde dos participantes son guiados paso a paso, mientras el resto observa e interactúa durante el proceso.

Finaliza con la degustación, cerrando una experiencia dinámica, cercana y conectada con nuestra cultura.

Incluye:

- Historia y concepto del Pisco.
- Origen del Pisco sour.
- Ingredientes.
- preparación en vivo con dos voluntarios.
- Degustación.





COOKING CLASS CEVICHE (35 USD X PX)

La experiencia comienza con una breve mirada al origen del ceviche y su lugar dentro de la cocina peruana.

Se presentan los ingredientes, destacando su frescura y carácter, mientras se desarrolla la preparación en vivo paso a paso frente al grupo.

Durante el proceso, los participantes pueden observar de cerca e interactuar.

La experiencia cierra con la degustación, resaltando el resultado final de una preparación simple pero llena de identidad.

Incluye:

- Historia y Origen del Ceviche.
- Ingredientes.
- Preparación.
- Degustación.



COOKING CLASS CAUSA

(35 USD X PX)

La experiencia inicia con una breve introducción al origen de la causa y su significado dentro de la cocina peruana, mientras el grupo se reúne alrededor de la barra.

Se presentan los ingredientes, resaltando su base tradicional, y se da paso a la preparación en vivo, explicada paso a paso mientras los participantes observan e interactúan.

Finaliza con la degustación, cerrando una experiencia cercana, simple y representativa de nuestra gastronomía.

Incluye:

- Historia y Origen de la Causa.
- Ingredientes.
- Preparación.
- Degustación.

OBS: PAQUETE COMPLETO \$ 45 x PX)



