

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA



INICIACIÓ CUINA

Cookiteca Valencia 223 April
2025

**Sábado 1 de
Marzo**
19:30-21:30h



7. GUISATS DE L'AVIA (V)

Per combinar verdures i llegums amb carn i peix. A més farem receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Cigrons amb espinacs Mongetes amb cloïsses Fricandó Aquest taller forma part ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€80.00

2x1

**Sábado 1 de
Marzo**
12:30-14:30h



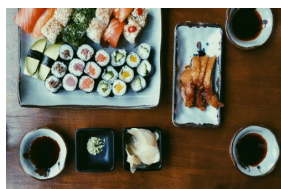
7. GUISATS DE L'AVIA (VS)

Per combinar verdures i llegums amb carn i peix. A més farem receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Cigrons amb espinacs Mongetes amb cloïsses Fricandó Aquest taller forma part ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Miércoles 5 de
Marzo**
19:30-21:30h



8. CUINA JAPONESA BÀSICA (V)

Què farem avui? Les receptes més clàssiques d'origen asiàtic: - Sushi, dos tipus de maki - Fideus yakisoba - Pollastre Teryaki Aquest taller forma part del curs d'INICIACIÓ A LA CUINA ...

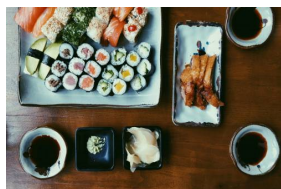
Local: Cookiteca Valencia 223

€80.00

2x1

Miércoles 5 de Marzo

19:30-21:30h



8. CUINA JAPONESA BÀSICA (V)

Què farem avui? Les receptes més clàssiques d'origen asiàtic: - Sushi, dos tipus de maki - Fideus yakisoba - Pollastre Teryaki Aquest taller forma part del curs d'INICIACIÓ A LA CUINA ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

Jueves 6 de Marzo

19:30-21:30h



8. CUINA ASIÁTICA (S)

Què farem avui? Les receptes més clàssiques d'origen asiàtic: - Sushi, dos tipus de maki - Fideus yakisoba - Pollastre Teryaki Aquest taller forma part del curs d'INICIACIÓ A LA CUINA ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

Sábado 8 de Marzo

12:30-14:30h



8. CUINA JAPONESA BÀSICA (VS)

Què farem avui? Les receptes més clàssiques d'origen asiàtic: - Sushi, dos tipus de maki - Fideus yakisoba - Pollastre Teryaki Aquest taller forma part del curs d'INICIACIÓ A LA CUINA ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€80.00

2x1

Sábado 8 de Marzo

12:30-14:30h



8. CUINA JAPONESA BÀSICA (VS)

Què farem avui? Les receptes més clàssiques d'origen asiàtic: - Sushi, dos tipus de maki - Fideus yakisoba - Pollastre Teryaki Aquest taller forma part del curs d'INICIACIÓ A LA CUINA ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

Miércoles 12 de Marzo

19:30-21:30h



9. TAPETES (V)

Aperitius per sorprendre als teus convidats Farem 5 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Broqueta de gamba amb crema de mango Caputxí de bolets i parmesà Mini mandonguilles caramel·l ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

Jueves 13 de Marzo
19:30-21:30h



9. TAPETES (S)

Aperitiu per sorprendre als teus convidats Farem 5 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Broqueta de gamba amb crema de mangoCaputxí de bolets i parmesàMini mandonguilles caramel-l ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

Sábado 15 de Marzo
12:30-14:30h



9. TAPETES (VS)

Aperitiu per sorprendre als teus convidats Farem 5 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Broqueta de gamba amb crema de mangoCaputxí de bolets i parmesàMini mandonguilles caramel-l ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

Sábado 15 de Marzo
12:30-14:30h



9. TAPETES (VS)

Aperitiu per sorprendre als teus convidats Farem 5 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Broqueta de gamba amb crema de mangoCaputxí de bolets i parmesàMini mandonguilles caramel-l ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€80.00

2x1

Miércoles 19 de Marzo
19:30-21:30h



10. MENÚ DE PASQUA (V)

Taller especial per elaborar un menú complet de Setmana Santa A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Galette de ceba caramel.litzada amb bolets i emmental Xai amb espècies i patates panadera Mona de Pasqua tradicional ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€80.00

2x1

Miércoles 19 de Marzo
19:30-21:30h



10. MENÚ DE PASQUA (V)

Taller especial per elaborar un menú complet de Setmana Santa A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Galette de ceba caramel.litzada amb bolets i emmental Xai amb espècies i patates panadera Mona de Pasqua tradicional ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 20 de
Marzo**
19:30-21:30h



10. MENÚ DE PASQUA (S)

Taller especial per elaborar un menú complet de Setmana Santa A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Galette de ceba caramel.litzada amb bolets i emmental Xai amb espècies i patates panadera Mona de Pasqua tradicional ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Sábado 22 de
Marzo**
12:30-14:30h



10. MENÚ DE PASQUA (VS)

Taller especial per elaborar un menú complet de Setmana Santa A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Galette de ceba caramel.litzada amb bolets i emmental Xai amb espècies i patates panadera Mona de Pasqua tradicional ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:
info@cookiteca.com