cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

CUINA CREATIVA

7. PLATS ESTIUENCS D'ESTRELA MICHELIN S



Preu: 55.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 15/06/2022

Impartit per: Borja López

Lloc: Cookiteca Sarrià

Receptes gourmet per a moments especials

Amb el xef-instagramer @borjalopezz i degustació final amb una copa de vi.

Avui:

-Gaspatxo de maduixes amb tàrtar d'alvocat i gambes

-All blanc amb oli de taronja i carpaccio de viera i terra de pernil ibèric

-Caballa marinada amb cremós d'albergínia fumada al moment, stracciatela i una clorofil·la d'alfàbrega

¿QUE PORTAR?

Davantal, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobri i moltes ganes de passar-ho bé!

Aquest taller forma part del curs de **CUINA CREATIVA**. Aquí pot veure el CURS COMPLET

També pots comprar un **PACK DE 3 TALLERS** PER 150€

Borja cuadrat

Image not readable or empty
/source/Borja%20cuadrat.png

Borja López

"Cuiner des de els setze anys, apassionat de la cuina des de petit. He passat per més de 20 restaurants on he après cuines de tot el món. Els últims han sigut d'alta gastronomia amb estrella Michelin!
En els meus viatges m'agrada descobrir nous sabors i ingredients per incloure en el meu repertori, sempre intento envoltar-me de grans professionals per aprendre constantment i estar al dia de les noves tendències gastronòmiques!
M'encanta fer cursos com el que us proposo per compartir la cuina!"

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
Cookiteca On Tour: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com
Correu electrònic:
info@cookiteca.com