

CUINA VEGANA

VEGAN SUMMER MENU!



Preu: ~~50.00€~~ 45.00€

Horari:: 19:30-21:30

Data del curs:: 15/07/2019

Impartit per: Alf Mota

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 10% de descompte

Comença l'estiu i tenim ganes de menjar fresc i sa!

- Esmorzar: logurt casolà de civada i ametlles amb chía i pinya colada.
- Amanida de xicoira i canonges amb quinoa i vinagreta de fruits vermells Raviolis de carbassó farcits de formatge vegà a les fines herbes
- Patacons amb tofunesa de coriandre i espirulina
- Postres: Mousse de cacau, plàtan i maca.

Alf Mota: Cuiner i professor de cuina, xef terapèutic personal, organitzador de caterings ecològics. Distingit per la Unió Vegetariana Espanyola com a xef vegetarià. Membre de l'equipo Eco Chef España. Format en macrobiòtica, en nutrició i dietètica, en cuina aplicada a la dietoteràpia, en agroecologia i en comunicació.

Image not readable or empty

alf_mota.[3].jpg

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