

AN INTRODUCTION TO COOKING

CARPACCIO & TARTARE



Price: 50.00€

Time: 19:30-21:30h

Date: 23/05/2024

Teacher: Rosa M.

Place: Cookiteca Sarrià

Como preparar un carpaccio. Diferentes tipos de tartar.

Recetas

- Envolitini de carpaccio de ternera
- Tartare de salmón fresco y ahumado con cremita de puerro
- Carpaccio de bacalao con salsa cremosa de tomate

100% práctico, con degustación y una copita de vino!

Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA

[Consulta el temario AQUI](#)



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

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

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com