

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## COCINA ASIÁTICA

### Dumplings del Mundo (V) SV6



**Precio:** 80.00€

**Horario:** 19:30-22:00

**Fecha del curso:** 17/03/2026

**Impartido por:** Xavi Anglada

**Lugar:** Cookiteca Valencia 223

#### Dumplings pequeños envoltorios rellenos de origen asiático

- Gun Mandu: Empanadas de cerdo (Corea del Sur)
- Momos: Empanadas fritas de pollo y verduras (Nepal / Tíbet)
- Mantu: Empanada al vapor de ternera con salsa de yogur y tomate picante (Afganistán)
- Chà Giò (cha yaw): Rollitos de papel de arroz con cerdo y fideos vermicelli (Vietnam)

#### Chef: Xavi Anglada

Image not readable or empty

Xavi Salvador.jpg

Formado en la Escuela Hofmann de Barcelona, Xavi ha trabajado con grandes chefs, como Jordi Cruz o Ángel León.

Ha viajado varias veces en el Japón y ha trabajado con chefs japoneses en Barcelona y en Estocolmo.

Es un gran experto!



**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....:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)