cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA CREATIVA

3.TAPAS CREATIVAS DE BOCADO II BL S



Precio: 55.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 18/05/2022

Impartido por: Borja López

Lugar: Cookiteca Sarrià

Recetas gourmet para ocasiones especiales

Con el **chef-instagramer @borjalopezz** y degustación final con una copa de vino!

Hoy.

-Cornette de tartar de salmón con mermelada de fresa, crema de brie y aguacate

-Rollito vietnamita

-El buñuelo de bacalao fundente definitivo

-Coca fina y crujiente con roast “beef” de magret de pato con un chutney de cebolla caramelizada y naranja, frambuesas del huerto y yogur griego con menta

-Fresco, frito, crujiente y sorprendente (plato sorpresa)

¿QUE TRAER?

Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

Este taller forma parte del curso de **COCINA CREATIVA**. Aquí puedes ver el CURSO COMPLETO

También puedes comprar un **PACK DE 3 TALLERES** por 150€

Borja cuadrat

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

Borja López

"Cocinero desde los dieciséis años, apasionado de la cocina desde pequeño. He pasado por más de 20 restaurantes donde he aprendido cocinas de todo el mundo. Los últimos han sido de alta gastronomía con estrella Michelin!

En mis viajes me gusta descubrir nuevos sabores e ingredientes para incluir en mi repertorio, siempre intento rodearme de grandes profesionales para aprender constantemente y estar al día de las nuevas tendencias gastronómicas!

Me encanta hacer cursos como el que os propongo para compartir la cocina! "