cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA CREATIVA

COCINA MOLECULAR BL - S



Precio: **55.00€**

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 02/03/2022

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!

TÉCNICAS CREATIVAS/COCINA MOLECULAR

-Yogur de foie con Pedro Ximenez pan tostado y avellanas

-Air baguette de jamón ibérico

-La mágica esferificación de oliva

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

Borja cuadrat

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! "

¿QUE TRAER?

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

Contactos

TF +932059373

info@cookiteca.com

Precio

Talleres sueltos: **55€**

Pack de 3 talleres: **150€** **CLICA AQUÍ**