

SARRIÀ STREET MARKET 2026

Tapas mexicanas con Jordi Salvatella



Precio: 0.00€

Horario: 12:30-14:00h

Fecha del curso: 06/05/2017

Impartido por: Jordi Salvatella

Lugar: Cookiteca Sarrià

¡Auténtico street food de mano de un experto!

Elaboración en directo y degustación de **Sopecito de pollo con salsa roja tameada**; tortillas de trigo con pollo deshilachado al puro estilo mexicano

Image not readable or empty
tacos_mexicanos.jpg

Jordi Salvatella: empezó a temprana edad cocinando en los fogones de casa de su abuela los deliciosos moles y otros platillos tradicionales mexicanos, se formó en la Universidad de Anahuac del norte, y en muchas escuelas de cocina como **Cordon bleu y Hoffman**. Ha trabajado junto a **Albert Raurich, Albert Adrià y Nandu Jubany**. Actualmente dirige un grupo de 4 restaurantes en Barcelona y se reinventa en su trabajo dando cursos de cocina y talleres en su tiempo libre.

¡Reserva plaza para estar en primera fila!

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

E-mail:

info@cookiteca.com