cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

VALE REGALO

TARJETA REGALO PACK 3 Talleres Cocinas del mundo



Precio: 165.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 31/12/2027

Impartido por: Equipo Cookiteca

Lugar: Cookiteca Sarrià

PACK de 3 talleres para adultos: 100% prácticos, 2 horas, con degustación.

Tú eliges!

Próximos Talleres

1º Trimestre 2026

1. ESPECIAL SUSHI

Valencia 20/01 Sarria 21/01

Makis, Uramakis, Nigiris y Temakis, combinando pescados y verduras

2. CURRIES DE ASIA

Valencia 03/02 Sarria 04/02

-Redang: Curry seco de ternera (Indonesia)

-Kare raisu: Curry de verduras, suave y con un toque dulce (Japón)

-Korma: Curry de pollo con yogur y frutos secos (India)

3. RAMEN GYOZAS

Valencia 17/02 Sarria 18/02

Elaboraremos de forma artesanal los fideos del ramen.

-Shoyu ramen

-Miso ramen

-Gyozas de carne y verduras. Dos tipos de cierre

4. BAOS RELLENOS

Valencia 03/03 Sarria 04/03

-Gua bao: Bao de tocino, pepino y cacahuete (Taiwán)

-Sheng Jian Bao: Bao a la plancha y vapor con carne de cerdo y cebollino (Shangai)

-Su cai Bao: Bao en forma de hoja relleno de col y setas (Jiangsu)

5. DUMPLINGS DEL MUNDO

Valencia 17/03 Sarria 18/03

-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)

Sólo tienes que llamar o mandar un email para reservar tu plaza

No tienes que traer nada!

Sólo ganas de cocinar!

NO CADUCA

Si tienes cualquier duda, llama al 932059373 o escribe a info@cookiteca.com

Ubicación:

C/ Major de Sarrià 74. De 19,30 a 22h

C/Valencia 223, Barcelona De 19,30 a 22h

Precio:

Pack de 5 talleres (Curso completo): 275€

Pack 3 talleres: 165€

1 taller: 58€