

## INICIACIÓ CUINA

Cookiteca Sarrià January  
2023

**Jueves 1 de  
Diciembre**  
11,30-13,30h



### 10. MENU DE NADAL (S)

Quà farem avui? Un menú original per a un dia molt especial... Receptes: -Crema de parmesà amb saquet de micuit i galets -Canelons deconfit d'ànec -Dorada amb escates de patata ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 1 de  
Diciembre**  
19,30-21,30h



### 10. MENU DE NADAL (S)

Quà farem avui? Un menú original per a un dia molt especial... Receptes: -Crema de parmesà amb saquet de micuit i galets -Canelons deconfit d'ànec -Dorada amb escates de patata ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 14  
de Diciembre**  
19:30-21:30h



### 5. ENTRANTS AMB OUS (PG)

Els ous son els aliments més populars i versàtils a la cuina, Farem 4 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes Ou a baixa temperatura amb escuma de patata Soufflé de tomaquets confitats amb emmental Ous poché amb gambes i bolets ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Miércoles 21  
de Diciembre**  
19,30-21,30h




### 6. PASTÍSSOS SALATS (PG)

Quà farem avui? Es donaran a conèixer receptes creatives i diferents de pastissos salats i trucs perquè quedin molt riques. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€48.00



**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...:** Qualsevol ubicació

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)  
Correu electrònic:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)