cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

CUINA CREATIVA BY BORJA LOPEZ

COCINA CREATIVA- CURS COMPLET 4T 2022- Sarrià



Preu: 485.00€

Horari:: 19,30-21:30h

Data del curs:: 14/09/2022

Impartit per: Borja Lopez

Lloc: Cookiteca Sarrià

CUINA CREATIVA BY BORJA LOPEZ

Tallers de cuina avançada amb noves tècniques, combinacions d'ingredients sorprenents i emplatats "de disseny".

Amb el xef-instagramer @borjalopezz i degustació final amb una copa de vi.

Programa 4T 2021

1-ARROSSOS CREATIUS 2.0

(Passeig de Gràcia: dimarts 13 de setembre/Sarria: dimecres 14 de setembre)

-Arròs verd de bacallà amb espinacs -Arròs cremós amb carpaccio de gamba -Arròs de secret ibèric amb poma caramel·litzada

2- TRUITES PER SIBARITES

(Passeig de Gràcia: dimarts 20 de setembre /Sarria: dimecres 28 de setembre)

-La truita de patates perfecta -Truita francesa a la japonesa -Truita oberta de pernil ibèric, pa amb tomàquet i mesclum

3- CUINA BOJA AMB BOLETS

(Passeig de Gràcia: dimarts 27 de setembre /Sarria: dimecres 5 d'octubre)

-Bolets amb cremós de pinyons i rovell d'ou -Espuma de carbonara de bolets amb ou a baixa temperatura -Lasaña ràpida de bolets silvestres amb cansalada

4- PLATS DE CULLERA PER A SORPRENDRE

(Passeig de Gràcia: dimarts 4 d'octubre /Sarria: dimecres 19 d'octubre)

-Mongetes amb cloïsses per deixar sense alè -Cigrons amb bacallà, shitakes i ... -Les llenties de l'àvia millorades (si això fos possible)

5- BENVINGUTS CARNÍVORS

(Passeig de Gràcia: dimarts 18 d'octubre /Sarria: dimecres 26 d'octubre)

-Secret ibèric caramel·litzat amb mostassa -Paella d'entrecot amb piparras, bolets de temporada i maionesa trufada -Magret d'ànec amb pera i cremós de moniato

6- DEL MAR A LA TAULA

(Passeig de Gràcia: dimarts 25 d'octubre /Sarria: dimecres 2 de novembre)

-Ensaladilla marinera com déu mana -Moll en fritura inversa amb les seves escates cruixents i crema de pastanaga -Berenjena farcida de tàrtar de tonyina vermella

7- TÈCNIQUES CREATIVES / CUINA MOLECULAR

(Passeig de Gràcia: dimarts 8 de novembre /Sarria: dimecres 9 de novembre)

-Yogur de foie amb Pedro Ximenez pa torrat i avellanes -Air baguette de pernil ibèric -La màgica esferificació d'oliva

8- ENTREPANS CREATIUS I suculents

(Passeig de Gràcia: dimarts 15 de novembre /Sarria: dimecres 16 de novembre)

-Lobster roll, l'entrepà més famós dels Estats Units. -Bocata de calamers en la seva tinta de Madrid 2.0 -De viatge a Turquia amb la millor pita de pollastre de el món

9- TAPES CREATIVES D'MOS

(Passeig de Gràcia: dimarts 22 de novembre /Sarria: dimecres 23 de novembre)

-Coca cruixent de shitakes -Chupa xups de formatge de cabra i maduixa -Lollipops de pollastre farcits de formatge i arrebossats amb nachos -El famós steack tartar trufat -Sashimi d'atún amb sorpresa

10- NADAL: ESPECIAL CANELONS

(Passeig de Gràcia: dimarts 29 de novembre /Sarria: dimecres 30 de novembre)

-Caneló XXL d'ànec amb trompetes de la mort i foie -Caneló d'alvocat farcit de tonyina vermella -Caneló de

carbassó farcit de brandada de bacallà

Borja cuadrat

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

Borja López

"Cuiner des de els setze anys, apassionat de la cuina des de petit. He passat per més de 20 restaurants on he après cuines de tot el món. Els últims han sigut d'alta gastronomia amb estrella Michelin!
En els meus viatges m'agrada descobrir nous sabors i ingredients per incloure en el meu repertori, sempre intento envoltar-me de grans professionals per aprendre constantment i estar al dia de les noves tendències gastronòmiques!
M'encanta fer cursos com el que us proposo per compartir la cuina!"

¿QUE PORTAR?

Davantal, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobri i moltes ganes de passar-ho bé!

Horari

Cookiteca Sarrià

Dimecres 19:30-21:30h

Contacte

Tf +932 059 373

info@cookiteca.com

Preu

Tallers solts: 55€

Pack de 3 tallers: 150€ CLICA AQUÍ

Curs complet: 485€ 15% de descompte si reserves abans del 31 d'agost!

Amb el Carnet Jove 25% de descompte en curs complet i 2x1 en tallers, envia un email a info@cookiteca.com i et farem el descompte!

Per què et pot agradar aquest curs?

-És un curs molt complet i pràctic

-Està estructurat per temes, perque puguis aprendre moltes tècniques i emprar molts ingredients diferents

-Les receptes són molt originals. Amb elles podràs fer diferents menús amb els que sorprendràs a tothom

-Els tallers són molt dinàmics i divertits

-Al final de classe tastaràs les receptes

-Coneixeràs gent amb les mateixes inquietuts

-I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoïnis! Podràs fer-la en un altre horari o en el trimestre següent.

Com aprofitar el curs a tope?

-Participant activament a les classes

-Repetint les receptes a casa per poder resoldre dubtes al xat i a les classes següents

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
Correu electrònic:
info@cookiteca.com