



Al final de cada trimestre **gran concurs: El millor Masterkid de Cookiteca**

## **Tallers:**

### **1. ESPECIAL MASSES**

Focaccia, Pizzes saludables, Miniquiche de formatge i porros

### **2. ARROSSOS**

Paella de mar i muntanya, Risotto de xampinyons, Brownie

### **3. OUS**

Truita de patata i ceba caramel·litzada, Ous estrellats, Cheesecake

### **4. PASTA FRESCA**

Pasta fresca, Lasagna tradicional, Crostata de fruites

### **5. CARNS i AUS**

Escalopa milanesa, mandonguilles mixtes amb salsa, Mousse de xocolata

### **6. PEIXOS**

Nuggets de lluç, Salmó fullat amb verdures, Cupcakes de pastanaga

### **7. VISCA MÈXIC!**

Burritos de vedella gratinats a l'forn, Wok de pollastre, Guacamole amb autèntics nachos

### **8. MENÚ JAPONÈS**

Makis d'arròs amb verdures i salmó, Wok de pollastre i verdures, Gyozas de carn

### **9. APERTIUS PER SORPRENDRE**

Últim dia de el curs! Prepararem un original aperitiu per als pares a la fi de taller.

Chupa xucla de formatge crocant, Patates braves, Bastons de parmesà i olives negres, Minibikinis, Pastís fi de poma

### **10 SESSIÓ EXTRA: CONCURS MASTER KIDS COOKITECA**

**(Només nens amb un mínim de 6 sessions)**

Un jurat avaluarà l'execució d'una recepta en directe en presència d'alumnes i pares.

**Horaris: 20 de gener al 27 de març 2021- Dimecres 18:00h a 20:00h**



**Cookiteca Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Tlf. +34932059373

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

**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)