



MONOGRÁFICS DE CUINA

CUINA DE LA COSTA BRAVA



Preu: 65.00€

Horari:: 12,30-14,30h

Data del curs:: 29/05/2021

Impartit per: Rosa M Garcia

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 2x1

"La cuina dels pescadors de la Costa Brava és sens dubte una de les més variades i sofisticades de la mediterrània"

Cuina marinera i dels "tapers", els treballadors del suro de l'Empordà.

Alguns dels plats que van inventar són emblemàtics de la cuina catalana: suquets, mar i muntanya, arrossos ...

- Suquet
- Fideus a la cassola
- Rostit amb botifarra crua
- Cremat

Degustació amb una copa de vi!

Image not readable or empty

best_bouillabaisse_marseille_traditional_bouillabaisse-942

Image not readable or empty

fideus cremat

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



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