

VAL REGAL PACK 3 Tallers de cuina creativa by Borja López



Lloc: Cookiteca Valencia 223

Només tens que enviar un mail a info@cookiteca.com per reservar la teva plaça!

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

3-MOMENT CARXOFA

(Sarrià: Dimecres 02/02 - Passeig de Gràcia: Dijous 03/02)

-Crema de carxofa amb ou a baixa temperatura amb oli de pernil i menta fregida -Carxofa confitada amb cremós de foie i pernil d'ànec -Chips de carxofa amb mel de mil flors i formatge de cabra

CUINA BOJA AMB BOLETS

(Sarrià: Dimecres 02/02 - Passeig de Gràcia: Dijous 03/02)

-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

(Sarrià: Dimecres 09/02 - Passeig de Gràcia: Dijous 10/02)

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

5- BENVINGUTS CARNÍVORS

(Sarrià: Dimecres 16/02 - Passeig de Gràcia: Dijous 17/02)

-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

(Sarrià: Dimecres 23/02 - Passeig de Gràcia: Dijous 24/02)

-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

(Sarrià: Dimecres 02/03 - Passeig de Gràcia: Dijous 03/03)

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

8- ENTREPANS CREATIUS I succulents

(Sarrià: Dimecres 09/03 - Passeig de Gràcia: Dijous 10/03)

-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 DE MOS

(Sarrià: Dimecres 16/03 - Passeig de Gràcia: Dijous 17/03)

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

10- MENÚ NO TRADICIONAL DE PASQUA

(Sarrià: Dimecres 23/03 - Passeig de Gràcia: Dijous 24/03)

-Pèssols amb ou a baixa temperatura –Bacallà amb escuma de tomàquet-Corona de pasqua de pasta de full amb crema

Banner borja peruano

Image not readable or empty
/source/Banner borja peruano.jpg

BANNER BORJA 3

Image not readable or empty
/source/BANNER BORJA 3.png

Banner arroces borja

Image not readable or empty
/source/Banner arroces borja.jpg

Al final del taller degustarem les receptes amb una copa de vi!

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 workshops com el que us proposo per compartir la cuina!"



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