

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## AN INTRODUCTION TO COOKING

Cookiteca Sarrià September  
2023

**Jueves 8 of  
Junio**  
19:30-21:30h



### GRANDMA'S STEW RECIPES

Como preparar un carpaccio. Diferentes tipos de tartar. Recetas - Envolitini de carpaccio de ternera - Tartare de salmón fresco y ahumado con cremita de puerro - Carpaccio de bacalao con su crema de tomate al estilo del gazpacho 100% práctico, con degustaci ...

**Place:** Cookiteca Sarrià

€50.00

**Jueves 15 of  
Junio**  
19:30-21:30h



### BIRDS

¿Qué haremos hoy? Las recetas clásicas de origen asiático: - Giozas - Fideos yakisoba - Brochetas de salmóm teriyaki 100% práctico, con degustación y una copita de vino! ...

**Place:** Cookiteca Sarrià

€50.00

**Jueves 22 of  
Junio**  
19:30-21:30h



### APPETIZERS

Aperitivos para sorprender tus invitados 100% práctico, con degustación y una copita de vino! Recetas - Cremita anacardos con espárragos - Champiñones rellenos a la provenzal - Mini coca de seitons con fresas - Biscottini de frutos secos ...

**Place:** Cookiteca Sarrià

€50.00

**Jueves 29 of  
Junio**  
19:30-21:30h



## **EASTER MENU**

Recetas para compartir y preparar con antelación 100% práctico, con degustación y una copita de vino! Recetas - Entrante de pasta con tomates secos al sol y su aceite de hierbas - Crema de tomate y mejillones ...

**€50.00**

**Place:** Cookiteca Sarrià

**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73

**Cookiteca Sarrià:** EN - Phone 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** m

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

Mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)