

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

V

TRADITIONA CHINA MENU



Price: 80.00€

Time: 19-30h-22h

Date: 26/06/2024

Teacher: Omar Bennis

Place: Cookiteca Valencia 223

¡OFFER!: 2x1

De la mano del chef Omar Bennis, elaboraremos las recetas más populares:

- **Pastilla de champiñones**
- **Felfla mechouia**
- **Tajine de ternera con ciruelas y almendras**
- **Baghrir**

Además, Omar nos explicará muchos detalles sobre los ingredientes utilizados, las cocciones y las costumbres gastronómicas de Marruecos

Image not readable or empty
chefomar2.jpg

Chef Omar Bennis

Formado como chef en Lyon, ha desarrollado su carrera profesional entre esta ciudad y Barcelona.

Especializado en cocina marroquí y oriental, su versatilidad le ha llevado a trabajar en restaurantes tan prestigiosos como la Brasserie du Musée des Confluences de Guy Lassausaie y el MGallery del Hotel Le Royal de Paul Bocuse,

ambos en Lyon.

En Barcelona llevó a cabo la reapertura del Restaurante Simsim, de cocina Fusión Oriente Medio.

Es fundador de Nomad Gastronomia, una startup dedicada al catering corporativo y al asesoramiento gastronómico, además de organizar showcooking y teambuilding.



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

Mail:

info@cookiteca.com