

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

Mail:

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