

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## COCINA ASIÁTICA

**Miércoles 4 de Marzo**  
19:30-22:00



**Sábado 7 de Marzo**  
12,30-16h



**Martes 17 de Marzo**  
19:30-22:00



### Baos Rellenos (S)

Baos asiáticos llenos de sabor: Gua bao: Bao de tocino, pepino y cacahuete (Taiwán) Sheng Jian Bao: Bao a la plancha y vapor con carne de cerdo y ciboulette (Shangai) Su cai Bao: Bao en forma de hoja relleno de col y setas (Jiangsu) Chef: Xavi Anglada ...

€58.00

**Local:** Cookiteca Sarrià

### Dumplings del Mundo (S) MRJ

Dumplings pequeños envoltorios rellenos de origen asiático Gun Mandu: Empanadas de cerdo (Corea del Sur) Momos: Empanadas fritas de pollo y verduras (Nepal / Tíbet) Mantu: Empanada al vapor de ternera con salsa de yogur y tomate picante (Afganistán) Chà Giò (cha yaw): Rollitos de papel de arroz con cerdo y fideos vermicelli (Vietnam) ...

€58.00

**Local:** Cookiteca Sarrià

### Dumplings del Mundo (V)

Dumplings pequeños envoltorios rellenos de origen asiático Gun Mandu: Empanadas de cerdo (Corea del Sur) Momos: Empanadas fritas de pollo y verduras (Nepal / Tíbet) Mantu: Empanada al vapor de ternera con salsa de yogur y tomate picante (Afganistán) Chà Giò (cha yaw): Rollitos de papel de arroz con cerdo y fideos vermicelli (Vietnam) ...

€58.00

**Local:** Cookiteca Valencia 223



**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....:** Cualquier ubicación

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

E-mail:

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