

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Sarrià January  
2026

Jueves 8 de  
Enero  
19:30-21:30



### INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2026 CURSO COMPLETO (S)

Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes. ¡Con degustación! INICIACIÓN A LA COCINA- 1º Trimestre 2026 ...

€460.00

Local: Cookiteca Sarrià

Jueves 8 de  
Enero  
11:30-13:30



### INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2026 CURSO COMPLETO (SM)

Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes. ¡Con degustación! INICIACIÓN A LA COCINA- 1º Trimestre 2026 ...

€460.00

Local: Cookiteca Sarrià

Jueves 8 de  
Enero  
19:30-21:30h



### 0. ARROCES (S)

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz Butifarra y Alcachofras Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià

**Miércoles 14  
de Enero  
19:30-21:30**



**Miércoles 14  
de Enero  
19:30-21:30h**



**Jueves 15 de  
Enero  
11:30-13:30h**



**Jueves 15 de  
Enero  
19:30-21:30h**



## **INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2026 CURSO COMPLETO (V)**

Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes. ¡Con degustación! INICIACIÓN A LA COCINA- 1º Trimestre 2026 ...

**€460.00**

**Local:** Cookiteca Valencia 223

### **1. ARROCES (V)**

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz Butifarra y alcachofas Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

**€55.00**

**Local:** Cookiteca Valencia 223

### **1. ARROCES (SM)**

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz butifarra y alcachofas Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

**€55.00**

**Local:** Cookiteca Sarrià

### **1. ARROCES (S)**

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz butifarra y alcachofas Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

**€55.00**

**Local:** Cookiteca Sarrià

**Sábado 17 de Enero**  
12:30-14:30h



### **1. ARROCES (VS)**

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz butifarra y alcachofas Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

**€55.00**

**Local:** Cookiteca Valencia 223

**Sábado 17 de Enero**  
12:30-15:00



### **INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2026 CURSO COMPLETO (VS)**

Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes. ¡Con degustación! INICIACIÓN A LA COCINA- 1º Trimestre 2026 ...

**€460.00**

**Local:** Cookiteca Valencia 223

**Miércoles 21 de Enero**  
19:30-21:30h



### **2. PASTA FRESCA Y MUCHO MÁS (V)**

¿Qué haremos hoy? Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores. Recetas - Elaboración de pasta fresca - Tagliatelle con salsa de espinacas a la crema - Lasaña de verduras con pesto rosso - Pasta a la putanesca

**€55.00**

**Local:** Cookiteca Valencia 223

**Jueves 22 de Enero**  
11:30-13:30h



### **2. PASTA FRESCA Y MUCHO MÁS (SM)**

¿Qué haremos hoy? Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores. Recetas - Elaboración de pasta fresca - Tagliatelle con salsa de espinacas a la crema - Lasaña de verduras con pesto rosso - Pasta a la putanesca

**€55.00**

**Local:** Cookiteca Sarrià

**Jueves 22 de Enero**  
19:30-21:30h



### **2. PASTA FRESCA Y MUCHO MÁS (S)**

¿Qué haremos hoy? Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores. Recetas - Elaboración de pasta fresca - Tagliatelle con salsa de espinacas a la crema - Lasaña de verduras con pesto rosso - Pasta a la putanesca

**€55.00**

**Local:** Cookiteca Sarrià

**Sábado 24 de Enero**  
12:30-14:30h



## **2. PASTA FRESCA Y MUCHO MÁS (VS)**

¿Qué haremos hoy? Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores. Recetas - Elaboración de pasta fresca - Tagliatelle con salsa de espinacas a la crema - Lasaña de verduras con pesto rosso - Pasta a la putanesca

**€55.00**

**Local:** Cookiteca Valencia 223

**Miércoles 28 de Enero**  
19:30-21:30h



## **3. MONOGRÁFICO DE ROASTBEEF (V)**

Aprenderemos como elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Haremos las siguientes recetas: -Roastbeef con salsa de oporto y jugo decocción acompañada patatas dauphinoise - Solomillo de cerdo con salsa agridulce Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA ...

**€55.00**

**Local:** Cookiteca Valencia 223

**Jueves 29 de Enero**  
11:30-13:30h



## **3. MONOGRÁFICO DE ROASTBEEF (SM)**

Aprenderemos como elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Haremos las siguientes recetas: -Roastbeef con salsa de oporto y jugo decocción acompañada patatas dauphinoise - Solomillo de cerdo con salsa agridulce Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA ...

**€55.00**

**Local:** Cookiteca Sarrià

**Jueves 29 de Enero**  
19:30-21:30h



## **3. MONOGRÁFICO DE ROASTBEEF (S)**

Aprenderemos como elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Haremos las siguientes recetas: -Roastbeef con salsa de oporto y jugo decocción acompañada patatas dauphinoise - Solomillo de cerdo con salsa agridulce Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA ...

**€55.00**

**Local:** Cookiteca Sarrià

**Sábado 31 de  
Enero  
12:30-14:30**



### **3. MONOGRÁFICO DE ROASTBEEF (VS)**

Aprenderemos como elegir una carne, cómo  
bridarla y cocerla. Haremos las siguientes  
recetas: -Roastbeef con salsa de oporto y jugo  
decocción acompañada patatas dauphinoise -  
Solomillo de cerdo con salsa agridulce Este  
taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA  
COCINA ...

**€55.00**

**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)