

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Valencia 223  
March 2025

**Sábado 1 de  
Marzo**  
19:30-21:30h



### 7. GUISOS DE LA ABUELA (VS)

Para combinar verduras y legumbres con carne y pescado. Además haremos recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Garbanzos con espinaca Judias con almejas Fricandó Este taller for ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Miércoles 5 de  
Marzo**  
19:30-21:30h



### 8. COCINA ASIÁTICA (V)

¿Qué haremos hoy? Las recetas más clásicas de origen asiático: - Sushi, dos tipos de maki - Fideos yakisoba - Brochetas pollo Teriyaki Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 6 de  
Marzo**  
19:30-21:30h



### 8. COCINA ASIÁTICA (S)

¿Qué haremos hoy? Las recetas más clásicas de origen asiático: - Sushi, dos tipos de maki - Fideos yakisoba - Brochetas pollo Teriyaki Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Sábado 8 de  
Marzo**  
12:30-14:30h



## 8. COCINA ASIÁTICA (VS)

¿Qué haremos hoy? Las recetas más clásicas de origen asiático: - Sushi, dos tipos de maki - Fideos yakisoba - Brochetas pollo Teriyaki Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Miércoles 12  
de Marzo**  
19:30-21:30h



## 9. TAPITAS (V)

Aperitivos para sorprender tus invitados Haremos 5 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Brocheta de gamba con crema de mango Capuchino de setas y parmesano Mini albóndigas caramelizadas co ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 13 de  
Marzo**  
19:30-21:30h



## 9. TAPITAS (S)

Aperitivos para sorprender tus invitados Haremos 5 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Brocheta de gamba con crema de mango Capuchino de setas y parmesano Mini albóndigas caramelizadas co ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Sábado 15 de  
Marzo**  
12:30-14:30h



## 9. TAPITAS (VS)

Aperitivos para sorprender tus invitados Haremos 5 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Brocheta de gamba con crema de mango Capuchino de setas y parmesano Mini albóndigas caramelizadas co ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

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



## 10. MENÚ DE PASCUA (V)

Taller especial para elaborar un menú completo de Semana Santa Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Gallette de cebolla caramelizada con setas y emmental Cordero con especias y patatas panadera Mona de Pascua tradi ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 20 de  
Marzo**

19:30-21:30h



### **10. MENÚ DE PASCUA (S)**

Taller especial para elaborar un menú completo de Semana Santa Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental Cordero con especias y patatas panadera Mona de Pascua tradi ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Sábado 22 de  
Marzo**

12:30-14:30h



### **10. MENÚ DE PASCUA (VS)**

Taller especial para elaborar un menú completo de Semana Santa Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental Cordero con especias y patatas panadera Mona de Pascua tradi ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**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)