

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

E-mail:

info@cookiteca.com