

[illegible]

Lugar: Cookiteca Valencia 223

-La tortilla de patatas perfecta -Tortilla francesa a la japonesa -Tortilla abierta de jamón ibérico, pan con tomate y mezclum

3- MOMENTO ALCACHOFA

Sarrià: Miércoles 02/02 - Passeig de Gràcia: Jueves 03/02

-Crema de alcachofa con huevo a baja temperatura con aceite de jamón y menta frita

-Alcachofa confitada con cremoso de foie y jamón de pato -Chips de alcachofa con miel de mil flores y queso de cabra

4- PLATOS DE CUCHARA SORPRENDER

Sarrià: Miércoles 09/02 - Passeig de Gràcia: Jueves 10/02

-Alubias con almejas para dejar sin aliento -Garbanzos bacalao, shitakes y...-Las lentejas de la abuela mejoradas (si eso fuera posible)

5- BIENVENIDOS CARNÍVOROS

Sarrià: Miércoles 16/02 - Passeig de Gràcia: Jueves 17/02

-Secreto ibérico caramelizado con mostaza -Paella de entrecote con piparras, setas de temporada y mayonesa trufada -Magret de pato con pera y cremoso de boniato

6- DEL MAR A LA MESA

Sarrià: Miércoles 23/01 - Passeig de Gràcia: Jueves 24/01

-Ensaladilla marinera como dios manda -Salmonete en fritura inversa con sus escamas

crujientes y crema de zanahoria -Berenjena rellena de tartar de atún rojo

7- TÉCNICAS CREATIVAS/COCINA MOLECULAR

Sarrià: Miércoles 02/03 - Passeig de Gràcia: Jueves 03/03

-Yogur de foie con Pedro Ximenez pan tostado y avellanas -Air baguette de jamón ibérico -La mágica esferificación de oliva

8- BOCADILLOS CREATIVOS Y SUCULENTOS

Sarrià: Miércoles 09/03 - Passeig de Gràcia: Jueves 10/03

-Lobster roll, el bocadillo mas famoso de Estados Unidos. -Bocata de calamares en su tinta de Madrid 2.0 -De viaje a Turquía con la mejor pita de pollo del mundo

9- TAPAS CREATIVAS DE BOCADO

Sarrià: Miércoles 16/03 - Passeig de Gràcia: Jueves 17/03

-Coca crujiente de shitakes -Chupa chups de queso de cabra y fresa -Lollipops de pollo rellenos de queso y rebozados con nachos --El famoso steak tartar trufado -Sashimi de atún con sorpresa

10- COCINA NO TRADICIONAL DE PASCUA

Sarrià: Miércoles 23/03 - Passeig de Gràcia: Jueves 24/03

-Guisantes con huevo a baja temperatura --Bacalao con espuma de tomate-Corona de pascua de hojaldre con crema

Banner borja peruano

Image not readable or empty
/source/Banner borja peruano.jpg

BANNER BORJA 3

Image not readable or empty
/source/BANNER BORJA 3.png

Banner arroces borja

Image not readable or empty
/source/Banner arroces borja.jpg

Al final de los talleres degustaremos con él las recetas con una copa de vino!

Borja López

"Cocinero desde los dieciséis años, apasionado de la cocina desde pequeño. He pasado por más de 20 restaurantes donde he aprendido cocinas de todo el mundo. Los últimos han sido de alta gastronomía con estrella Michelin!

En mis viajes me gusta descubrir nuevos sabores e ingredientes para incluir en mi repertorio, siempre intento rodearme de grandes profesionales para aprender constantemente y estar al día de las nuevas tendencias

gastronómicas!

Me encanta hacer workshops como el que os propongo para compartir la cocina! "



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