

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA

VEGAN SUMMER MENU!



Precio: ~~50.00€~~ **45.00€**

Horario: 19:30-21:30

Fecha del curso: 15/07/2019

Impartido por: Alf Mota

Lugar: Cookiteca Passeig de Gràcia

OFERTA: 10% de descuento

Empieza el verano y tenemos ganas de comer fresco y sano, pero siempre rico! Alf os va a enseñar un día completo de recetas veganas, ricas, saludables y creativas!

- Desayuno: Yogur casero de avena y almendras con chía y piña colada.
- Ensalada de achicoria y canónigos con quinoa y vinagreta de frutos rojos
- Raviolis de calabacín rellenos de queso vegano a las finas hierbas
- Patacones con tofunesa de cilantro y espirulina
- Postre: Mousse de cacao, plátano y maca.

Alf Mota: Cocinero y profesor de cocina, chef terapéutico personal, organizador de caterings ecológicos. Distinguido por la Unión Vegetariana Española como chef vegetariano. Miembro del equipo Eco Chef España. Formado en macrobiótica, en nutrición y dietética, en cocina aplicada a la dietoterapia, en agroecología y en comunicación.

Image not readable or empty

alf_mota.[3].jpg



Cookiteca Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - Tlf. +34938082143

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

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