

COCINA VEGANA

6. Tapas Veganas Pica Pica VV



Precio: 55.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 31/03/2026

Impartido por: Sofia Ferreira

Lugar: Cookiteca Sarrià

¡Para ocasiones en las que queramos disfrutar del tapeo también tenemos opciones veganas, para que puedas compartir con familiares y amigos!

Perfectos para servir en fiestas y compartir!

- Hummus remolacha con pan pita
- Falafel salsa yogur tzaziki
- Champiñones al horno con pesto
- Rollo de verduritas y algas

_

Con degustación!

Traer: Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!



Profesor

Sofia Ferreira

Profesora especializada en cocina macrobiótica y vegana.

Certificada por el Instituto Macrobiótico de Portugal en Lisboa y EAT2CARE, Lisboa Portugal

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