

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## COCINAS DEL MUNDO

### MENÚ TAILANDÉS CM



**Precio: 58.00€**

**Horario: 19:30h-22:00h**

**Fecha del curso: 28/01/2025**

**Impartido por: Dani Salvador**

**Lugar: Cookiteca Valencia 223**

El chef Dani Salvador nos ayudará a hacer las tradicionales recetas de la cocina Thai:

**-Pad thai**

**-Curry rojo de gambas**

**-Sopa tom kha**

**-Ajad de pepino**

Además, Dani nos explicará tips i costumbres de esta cocina asiática.

Image not readable or empty

111 banner thai.png

**\*\*\* Chef Dani Salvador**

Image not readable or empty

Dani Salvador.jpg

Después de formarse y hacer las prácticas en la Escuela de Hostelería de Sant Pol de Mar, Dani ha trabajado como chef en diversos restaurantes nacionales e internacionales: “El raco d'en Freixa” (1 estrella michelín), “El Girasol “(1 estrella michelín) “La posada de la casa de la abad de Ampudia” (Relais Chateaux, 1 estrella Michelin), “El castell de la ciutat (La Seu d’Urgell)” (Pertenece a Relais Chateaux, 1 estrella michelín).

En Londres trabajó en Harrods, “Absolute Taste”, compañía de catering para jets privados i “Naked Nosh” (Londres), compañía de catering y comida mediterránea que él mismo fundó.

Tiene un gran experiencia en todo tipo de cocina y es un gran admirador de la gastronomía thai

---

**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)