

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

MONOGRÁFICOS COCINA

COCINA DE LA COSTA BRAVA (PG) S 2x1



Precio: 65.00€

Horario: 12,30-14,30h

Fecha del curso: 29/05/2021

Impartido por: Rosa M Garcia

Lugar: Cookiteca Passeig de Gràcia

OFERTA: 2x1

"La cocina de los pescadores de la Costa brava es sin duda una de las más variadas y sofisticadas del mediterráneo"

Cocina marinera i de los "tapers", los trabajadores del corcho del Ampurdá.

Algunos de los platos que inventaron son emblemáticos de la cocina catalana: suquets, mar y montaña, arroces...

-Suquet

-Fideus a la cassola

-Rostit amb botifarra crua

-Cremat

Degustación con una copa de vino!

Image not readable or empty

best_bouillabaisse_marseille_traditional_bouillabaisse-942

Image not readable or empty

fideus_cremat

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



Cookiteca Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - Tlf. +34932059373

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