

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## SARRIÀ STREET MARKET 9 DE MAIG 2026

### Tapas mexicanas con Jordi Salvatella



**Precio:** 0.00€

**Horario:** 12:30-14:00h

**Fecha del curso:** 06/05/2017

**Impartido por:** Jordi Salvatella

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

#### ¡Auténtico street food de mano de un experto!

Elaboración en directo y degustación de **Sopecito de pollo con salsa roja tameada**, tortillas de trigo con pollo deshilachado al puro estilo mexicano

Image not readable or empty  
tacos\_mexicanos.jpg

**Jordi Salvatella:** empezó a temprana edad cocinando en los fogones de casa de su abuela los deliciosos moles y otros platillos tradicionales mexicanos, se formó en la Universidad de Anahuac del norte, y en muchas escuelas de cocina como **Cordon bleu y Hoffman**. Ha trabajado junto a **Albert Raurich, Albert Adrià y Nandu Jubany**. Actualmente dirige un grupo de 4 restaurantes en Barcelona y se reinventa en su trabajo dando cursos de cocina y talleres en su tiempo libre.

¡Reserva plaza para estar en primera fila!

**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)