



Talleres Dic.

Taller "Cocina japonesa caliente: Gyozas de pato y col, tataki de atún con salsa ponzu, okonomiyaki de pulpo".

Miércoles 3 DIC · 17.00-20.00
Precio 58€

Taller "Singapur: chili crab con buey de mar, arroz jazmín con ajo y jengibre, Singapur fry noodles".

Viernes 5 DIC · 17.00-20.00
Precio 58€

Taller "Cocina Mexicana: tacos de cochinita pibil con pico de gallo, agua chile de langostinos, totopos con guacamole".

Sábado 6 DIC · 17.00-20.00
Precio 58€

"Platos especiales de navidades: Tartar de atún alakrana, wonton de langostinos, carrilleras y setas, coulant de chocolate con crema de naranja".

Miércoles 10 DIC · 17.00-20.00
Precio 58€

Taller "Cocina japonesa caliente: Gyozas de pato y col, tataki de atún con salsa ponzu, okonomiyaki de pulpo".

Jueves 11 DIC · 18.00-21.00
Precio 58€

"Perù, un viaje a través de tres recetas, ceviche básico de atún, causa de langostinos, ají de gallina".

Viernes 12 DIC · 17.00-20.00
Precio 58€

Taller "Cocina India: vindaloo de cordero, samosas pollo tandoori, Arroz pulao especiado".

Sábado 13 DIC · 11.00-14.00
Precio 58€

Taller "Ramen aprende a prepararlo desde el principio, caldo, chasu, fideos y toppings".

Miércoles 17 DIC · 18.00-21.00
Precio 58€

Taller "Vietnam: rollitos vietnamitas frescos, neens de cerdo y setas shitakes, Pho exprés (el ramen vietnamita)".

Viernes 19 DIC · 17.00-20.00
Precio 58€

Taller "Cocina japonesa caliente: Gyozas de pato y col, tataki de atún con salsa ponzu, okonomiyaki de pulpo".

Sábado 20 DIC · 11.00-14.00
Precio 58€

"Perù, un viaje a través de tres recetas, ceviche básico de atún, causa de langostinos, ají de gallina".

Viernes 26 DIC · 17.00-20.00
Precio 58€

Taller "Cocina Thai: curry rojo de carrillera de cerdo ibérico, burger de langostinos Thai con mayonesa de siracha, Pad Thai".

Sábado 27 DIC · 11.00-14.00
Precio 58€

By Iván Abril

¡Apúntate ahora a nuestros talleres de cocina!
Reservas al 688 660 702

