



Taller de cocina Más que novatos Martes o Miércoles 19 a 21.30h

Precios

6 clases 210€

12 clases 385€

24 clases 750€

CLASE 1

Strudel de setas con crème Fraiche y mostaza
Gazpacho de tomate asado con mejillones y verduras escabechadas
Magret de pato con chutney de mango
Coca agridulce de frutos secos y cacao

CLASE 2

Cigalitas con ciruela y vinagreta de cebollino
Hojaldre de rape a las finas hierbas
Tirabeques con foie y maíz tostado
Torrijas de vino tinto con sopa de coco y corteza de cítricos

CLASE 3

Patatas baby con cortezas de especias y curcuma
Rollitos vietnamitas de papel de arroz
Rissotto de hinojo y gorgonzola
Sopa tibia de mandarinas, gelatina de fresas y helado de tomillo

CLASE 4

Tartar de salmón

Ensalada de verduras de temporada con vinagreta de café

Lomo y costillas de conejo a la cerveza y mostaza antigua

Crema frita con sopa de frutas

CLASE 5

Crepes de sarraceno y pisto con torta del casar

Milhojas de pan de cerveza con queso y calabacín

Pastel de cabracho en brick y vinagreta de sesamo

Tejas de almendra con crema de ciruelas

CLASE 6

El foie y manzana con pan de especias

Cogollos de Tudela rellenos de queso y vinagreta de zanahoría

Lenguado con langostinos y salsa mousseline

Cumple de mango y chocolate

CLASE 7

Trenza de patata con queso

Roulada de salmon y queso

Bullabesa criolla

Dacris de melocoton y albaricoque

CLASE 8

Vichyssoise con croquetas de maiz

Brocheta de atun en sashimi

Pastela de pollo

Tarta Sacher

CLASE 9

Palmeras con salchicha y hinojo

Ketchup de fresas con boquerones

Mini hamburguesas de pato con pan

Canutillos rellenos con frutos rojos

CLASE 10

Bizcochitos de gambas con mahonesa de wasabi
Vieiras con su coral y crema de hinojo
Saltimbocca con provolone y tomate seco
Petit choux con crema de chocolate

CLASE 11

Cebolla rojas rellenas con gorgonzola
Samosas con menta y chutney de cilantro
Charlota de pollo
Paulova con frutas rojas

CLASE 12

Pate de perdiz con pan a las especias
Huevos de codorniz en nido con mojo
Callos de bacalao con garbanzos
Pastel relleno de naranja

CLASE 13

Ajo blanco de coco
Changurro con salsa de vermut y azafran
Cake de calabaza con naranja
wellington con yorshire pudin
Salmonetes con chutney de frambuesas y naranja
Bizcochitos de calabacin con chocolate

CLASE 14

Samosas con menta y chutney de cilantro
Corvina con mojo
Olla japonesa de puerro y atún
Tiramisu crujiente

CLASE 15

Verrine de cordero con crema de rabano picante
Como hacer pasta fresca
Tortelli alla ferrarese (cuadrados de pasta rellenos con batata
Bizcocho sin harina y yogur con pomelo

CLASE 16

Mejillones Bloody Mary
Empanada de bacalao con pasas
Prensado de confit de pato y manzana
Copa de café irlandés

CLASE 17

Crujiente de queso de cabra con nueces garrapiñadas
Cebollas rellenas
Salmon crujiente
Brioche suizo

CLASE 18

Philopizza
Tarta sable con niscalos y canonigos
Solomillo de jabali con ñoquis
Bizcocho de Tef

CLASE 19

Gambas en salsa de coco
Ensalada de zanahoria, mijo, manzana y granada
Rissoto de calabaza y panceta
Mousse de chocolate con galleta y platano

CLASE 20

Pulpo con ali-oli
pelota de rape
Codornices envueltas en pimiento amarillo
Fresones en tempura

CLASE 21

Buñuelos de queso rellenos de duxelle de champiñón
Pequeños flanes de zanahorias con especias
Muslitos rellenos con salsa boletus y pan de oliva
Tartaleta de queso de cabra, fruta de la pasión y salsa de pomelo y tomillo

CLASE 22

Buñuelos de ricota y calabacín
Pimiento relleno con sardina
Vichysoise con croqueta de maíz
Bizcocho de pistacho

CLASE 23

Pez San Pedro confitado en tocino y calabaza
Hojaldre
Falso fuet

CLASE 24 (en navidad)

Bombones de foie con frutos secos y mango
Canelon de aguacate antillano con marisco
Cigalitas al horno con salsa romescu
Chocolate, el suspiro y sus texturas

escuela
a
PETIT
'OH!
DE COCINA

