



## CURSET D'ALTA CUINA DE NADAL ( NOVEMBRE 2017 )

Elaboració de tres menús diferents amb noves idees i propostes actuals per a aquestes festes que s'acosten.

A càrrec de la professora i directora de l'Escola;

**Marta Queralt Seguí.**

### DIES I HORARIS (a escollir)

Dijous - vespres (9, 16 i 23 de novembre) de 19:30 a 22:30h

Divendres - matins (10, 17 i 24 de novembre) de 10:15 a 13:15h

### PREUS

Curs sencer; 85' - euros

Classes soltes; (sempre i quan hi hagi places vacants) 35' - euros

**INCLOU RECEPTES I DEGUSTACIÓ DE TOTES LES DEMOSTRACIONS**

## PROGRAMA

### Dijous 9 i divendres 10 de novembre

CANELÓ DE CARN DE CRANC REAL AMB CREMA SUAU DE MARISC  
TOURNEDÓ DE PINTADA AMB CASTANYES I SALSÀ DE MAGRANA  
SOPA DE CÍTRICS AMB MOUSSE DE LLIMONA I SORBETTE DE PINYA I GINGEBRE

### Dijous 16 i divendres 17 de novembre

AMANIDA AMB DAUS DE MICUIT I DÀTILS, PERFUM DE MOSCATELL I VINAGRETA DE PORTO  
FRICANDÓ DE RAP, CEPES I LLAGOSTINS  
TOT XOCOLATA

### Dijous 23 i divendres 24 de novembre

VIEIRES AMB TRES TEXTURES DE CARXOFA I REDUCCIÓ DE FUMET DE ROCA  
FILET DE VEDELLA AMB FORMATGE TENDRE CADÍ NEU FARCIT DE Ceba CAMELITZADA  
CREMA DE TORRÓ DE XIXONA AMB GELEE DE PEDRO XIMENEZ I CRUMBLE DE POLVORONS I  
PINYONS