



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