



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUÍ
C/València, 514 Entlo, 1^a Telèfon: 93 245 92 22
08013 BARCELONA www.cuinamseguí.com
marta@cuinamseguí.com

Benvolguts alumnes;

L'Escola de Cuina **Montserrat Seguí** us informa del darrer curset monogràfic corresponent al curs 2.017-2018:

CURSET INTENSIU DE CUINA D'ESTIU

Curs a càrrec de Marta Queralt i Seguí (Professora i Directora de l'Escola)

Una classe a la setmana de tres hores de durada.

Elaboració de plats capritxosos, sorprenents i actuals.

Cuina bàsica amb un toc d'originalitat que ens proposa solucions refrescants per a l'estiu.

PROGRAMA

Dimarts 26, Dimecres 27 i Dijous 28 de juny

“Ajo verde” amb alfàbrega, seitó i gelat d'oliva negra
Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina i pesto de festucs
Ravioli de wonton amb brandada de bacallà i fils de kataifi
Granissat de maduixes i fruita de la passió amb crema de coco

Dimarts 3, Dimecres 4 i Dijous 5 de juliol

Tartar de poma, gambes, vinagreta de crudités i cruixent de pa
Pizza fina d'albergínia i parmesà amb burrata i anxoves
Turbot a la planxa amb kikos garrapinyats i oli de bitxo
Amanida de mango i pinya amb sorbette de llima

DIES I HORARIS a escollir

DIMARTS NIT de 19'30h a 22'30h	26 de juny i 3 de juliol
DIMECRES TARDA de 17'00h a 20'00h	27 de juny i 4 de juliol
DIJOURS MATÍ de 10'00h a 13'00h	28 de juny i 5 de juliol

PREUS

65€ curs sencer (dues classes) / 35€ Classe solta (Sempre i quan hi hagi places vacants)

Inclou receptes i degustació de totes les demostracions

Per inscripcions agraiem que us poseu en contacte amb la Secretaria de l'Escola.
Aprofitem l'avinentesa per saludar-vos i desitjar-vos unes molt bones vacances.