



## **CURSET D'ALTA CUINA DE NADAL ( NOVEMBRE 2019 )**

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 (14, 21 i 28 de novembre) de 19:30 a 22:30h

Divendres - matins (15, 22 i 29 de novembre) de 10:30 a 13:30h

### **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 14 i divendres 15 de novembre**

GALETS DE RAP I GAMBOTS AMB SALSA D'ESCALUNYES I VI BLANC  
FILET DE VEDELLA AMB REDUCCIÓ DE VI RANCI I TIMBAL DE CARXOFES  
GELAT DE TORRÓ AMB CRUMBLE D'AMETLLA

### **Dijous 21 i divendres 22 de novembre**

TARRINA D'ESCUDELLA AMB EL SEU BROU  
SUQUET DE TURBOT AMB FUMET DE PEIX DE ROCA  
CREMA DE GINGEBRE, PINYA I SORBETTE DE COCO

### **Dijous 28 i divendres 29 de novembre**

AMANIDA DE LLAGOSTINS, ESPÀRRECS I MICUIT AMB OLI DE TÒFONA  
PINTADA FARCIDA AMB CREMA DE MÚRGULES  
GALETA D'AVELLANA AMB ESPUMA DE MANGO I FRUITA DE LA PASSIÓ