



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUI  
C/València, 514 Entlo, 1<sup>a</sup> Telèfon: 93 245 92 22  
08013 BARCELONA [www.cuinamseguí.com](http://www.cuinamseguí.com)  
marta@cuinamseguí.com

Barcelona, octubre de 2019

Benvolguts alumnes;

Ens adrecem a vosaltres per anunciar-vos un monogràfic especial que es durà a terme a l'Escola de cuina "Montserrat Seguí"

## Curs de Tapes per a Festes

Es tracta de cuinar tapes creatives i actuals tot respectant les bases de la cuina tradicional.

---

### PROGRAMA

---

*Brioche amb foie micuit, festuc caramelitzat i  
reducció de Pedro Ximenez*

*Croqueta de cua de bou amb trompetes de la mort*

*Xarrup de bisque de llamantol*

*Coca amb camembert, melmelada de figues i vi ranci*

---

### DIES I HORARI (a triar)

---

*Dijous 12 de desembre de 19'30h. a 22'30h. o bé;  
Divendres 13 de desembre de 10'30h. a 13'30h.*

---

### PREU

---

*35.- euros*

**Inclou dossier amb receptes i tastet de totes les demostracions.**

Per més informació i inscripcions us agraiem que us poseu en contacte amb la Secretaria de l'Escola.

La Direcció