



CURSOS ABRIL-JULIO 2018

HEALTHY KITCHEN BY THE HEALTH COMPANY

CENAS LIGERAS Y SALUDABLES: NUEVAS RECETA

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera junto con el equipo de Nutricionistas de The Health Company

FECHAS: Martes 24 de ABRIL y martes 29 de MAYO

HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 40€ PRECIO SOCIO HEALTH 30€

Para reservar contactar en The Health Company:
944659613/ 627041727 info@thehealthcompany.es -c/ Urquijo 13- Las Arenas

LOS MIÉRCOLES CURSO DE COCINA BÁSICA

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: Miércoles 25 de ABRIL 2,9, 16 y 23 de MAYO y 6, 13 y 20 de JUNIO

HORARIO: Tardes de 19.30h a 22:00h

PRECIO DEL CURSO: 195€ (8 días) *

TALLER DE SUSHI

IMPARTIDO POR: Nobuko Kani- del Restaurante Milagros

FECHAS: Sábado 28 de ABRIL

HORARIO: Mañanas de 11:00 – 13:00

PRECIO DEL CURSO: 50€ *

DESAYUNO CON DIAMANTES: SCONES y CINNAMON BUNS (bollos de canela): Taller de bollería anglosajona

IMPARTIDO POR: El equipo de la Escuela de cocina 220º de Vitoria

FECHAS: Sábado 5 de MAYO

HORARIO: mañanas 10:00 a 14:00h

PRECIO DEL CURSO: 50€ *

***CURSOS PRÁCTICOS**



TODOS LOS SECRETOS DEL ARROZ: domina todas las técnicas

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Lunes 7 de MAYO

HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 40€

TALLER DE COCINA CREATIVA, VEGETARIANA y ECOLÓGICA

IMPARTIDO POR: Enaitz Landaburu , creador de Gastrolopithekus Proyectos.

FECHAS: martes 8 de MAYO

HORARIO: Tardes de 19:00h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 40€*

AHUMADOS, MARINADOS y ESCABECHES: TÉCNICAS Y TRUCOS

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: lunes 14 de MAYO

HORARIO: Tardes de 19.00h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 40€

MAS COCINA DE AUTOR CON EL AIZIAN

IMPARTIDO POR: AITOR BLANCO- Jefe de cocina del premiado restaurante

FECHAS: lunes 21 de MAYO

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 50€

***CURSOS PRÁCTICOS**



CATA DE VINOS Y MARIDAJE DE NUESTROS PINTXOS CON ANA CARAZO

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera y Ana Carazo - Enóloga de "La loba" D.O Ribera de Duero

FECHAS: martes 22 de MAYO

HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 30€*

TALLER DE COCINA TERAPEUTICA COMO MEDICINA PREVENTIVA

IMPARTIDO POR: Cristina Hueda- Terapeuta nutricional especializada en Nutrición Terapéutica Ortomolecular

FECHAS: Jueves 24 de MAYO

HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 45€ *

NUEVAS RECETAS DE LA COCINA VIETNAMITA

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 26 de MAYO

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€

PAN EN CASA CON MASA MADRE

Taller de elaboración de pan

IMPARTIDO POR: Edu de la Horra- Colaborador de la Escuela de cocina 220º de Vitoria

FECHAS: Sábado 2 de JUNIO

HORARIO: mañanas 9:30 a 14:30h

PRECIO DEL CURSO: 55€ *

***CURSOS PRÁCTICOS**



TALLER VIVA LA FRANCE! POSTRES DE VERANO: Sabayon, Clafouti , tarte tatin ...

En colaboración con BonjourGetxo! Centro de francés

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera y Elisabeth Di Crosta

FECHAS: lunes 4 de JUNIO

HORARIO: Tardes de 19:00h a 21:30h

PRECIO DEL CURSO: 30€ *

TALLER SOBRE EL BACALAO: Evolución de la salsas Pil- Pil y Bizkaina

IMPARTIDO POR: Enaitz Landaburu , creador de Gastrolopithekus Proyects.

FECHAS: martes 5 de JUNIO

HORARIO: Tardes de 19:00h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 40€*

LAS MAÑANAS DE LOS SÁBADOS TALLER INTENSIVO PARA PRINCIPIANTES

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: Sábados 9, 16 y 23 de JUNIO

HORARIO: Mañanas De 10.30h a 13.30h

PRECIO DEL CURSO: 75€* (3 días)

TARTARES, CEVICHE Y CARPÀCCIOS

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Lunes 11 de JUNIO

HORARIO: Tardes de 19.00h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 40€

***CURSOS PRÁCTICOS**



MÁS TARTAS DE ZURICALDAY: CAPUCHINA, MASCOTA, SAN MARCOS...

IMPARTIDO POR: Kimetz Garate – Artesano Pastelero

FECHAS: Martes 12 de JUNIO

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 40€

TALLER DE MINIATURAS: TAPAS Y CANAPÉS

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: lunes 21 de JUNIO

HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 30€*

COCINA FÁCIL, RÁPIDA y SALUDABLE PARA TODOS LOS DÍAS

IMPARTIDO POR: Karola Sarmiento

FECHAS: Martes 19 de JUNIO

HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 30€

COCINA PARA PEQUES

De 5 a 10 años

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: Lunes 25, Martes 26 y miércoles 27 de JUNIO

HORARIO: mañanas de 11.00h a 13.00h

PRECIO DEL CURSO: 60€ *

***CURSOS PRÁCTICOS**



COCINA PARA NO TAN PEQUES

De 11 a 15 años

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: Lunes 25, Martes 26 y miércoles 27 de JUNIO

HORARIO: Tardes de 17:00 a 19:00h

PRECIO DEL CURSO: 60€ *

UN RECORRIDO POR LA INDIA

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 30 de JUNIO

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€

INTENSIVO DE VERANO PARA CHEFS JUNIOR

De 8 a 14 años

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: 2, 3, 4, 5, y 6 de JULIO y/o 9, 10, 11, 12 y 13 de JULIO

HORARIO: Mañanas de 10.00h a 13.00h

PRECIO DEL CURSO: 75€ * (1 semana) 140€ * (2 semanas)

LA COCINA DEL ETXANOBE

IMPARTIDO POR: Mikel Población, jefe de cocina del Restaurante

FECHAS: lunes 21 de JUNIO

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 50€

***CURSOS PRÁCTICOS**

APUNTÁNDOSE A TRES O MÁS CURSOS, OBTENGA UN 7% DE DESCUENTO EN CADA UNO DE ELLOS.