

COCINA FÁCIL, RÁPIDA, Y SALUDABLE PARA TODOS LOS DÍAS

Impartido por Karola Sarmiento

- Fecha: martes 19 de junio
- Horario: de 18:30 a 21:00

NUESTRO TALLER DE MINIATURAS: TAPAS Y CANAPÉS

Impartido por M^a Eugenia Panera

- Fecha: jueves 21 de junio
- Horario: de 18:30 a 21:00

COCINA PARA PEQUES

De 5 a 10 años

Impartido por M^a Eugenia Panera

- Fecha: lunes 25, martes 26 y miércoles 27 de junio
- Horario: de 11:00 a 13:00

COCINA PARA NO TAN PEQUES

De 11 a 15 años

Impartido por M^a Eugenia Panera

- Fecha: lunes 25, martes 26 y miércoles 27 de junio
- Horario: de 17:00 a 19:00

UN RECORRIDO POR LA INDIA

Impartido por Agustín Martínez Carvajal

- Fecha: sábado 30 de junio
- Horario: de 11:00 a 14:00

INTENSIVO DE VERANO PARA CHEFS JUNIORS (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: de 10:00 a 13:00

75€*
1 semana

140€*
2 semanas

* Clase práctica. Grupo reducido

30€

30€*

60€*

60€*

30€

Obtén un 7% de descuento
apuntándote a 3 ó más cursos

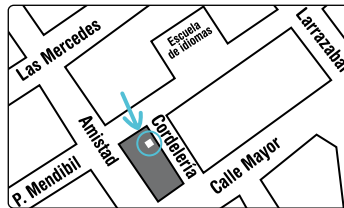
Pregúntanos por nuestros cursos
especiales a medida,
o por nuestro servicio de Chef a Domicilio



Gracias por tu confianza

Nota:

- Los cursos se realizarán con un mínimo de 12 alumnos
- El programa podrá sufrir modificaciones por problemas imprevistos. Estas serán comunicadas a los alumnos inscritos en los cursos afectados.
- La reserva de las plazas sin abonar el importe de las mismas se mantendrá hasta 4 días antes del inicio del curso



Cordelería, s/n - 48930 Getxo (Bizkaia)

Tel./Fax: 944 634 188

@ contacto@lasartendecordeleria.com

W www.lasartendecordeleria.com

t @LaSartenCocina

f /Lasartendecordeleria

Miele
SIEMPRE MEJOR


La Granja
www.lagranjaseleccion.es



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

Programa de cursos

Abril - Julio
2018



HEALTHY KITCHEN BY THE HEALTH COMPANY: CENAS LIGERAS Y SALUDABLES: NUEVAS RECETAS

Impartido por M^a Eugenia Panera junto con el equipo de Nutricionistas de The Health Company

- Fechas: martes 24 de abril
y/o jueves 29 de mayo
- Horario: de 19:30 a 21:30

40€

30€

Para socios/as
de THC

Para reservar contactar en The Health Company: 94 465 96 13 / 627 041 727
info@thehealthcompany.es – c/ Urquijo 13- Las Arenas

LOS MIÉRCOLES CURSO DE COCINA BÁSICA

Impartido por M^a Eugenia Panera

- Fechas: 25 de abril; 2, 9, 16, y 23 de mayo;
6, 13, y 20 de junio
- Horario: de 19:30 a 22:00

195€*

8 días

TALLER DE SUSHI

Impartido por Nobuko Kani, del Restaurante Milagros

- Fecha: sábado 28 de abril
- Horario: de 11:00 a 13:00

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

- Fecha: sábado 5 de mayo
- Horario: de 10:00 a 14:00

50€*

TODOS LOS SECRETOS DEL ARROZ

Domina todas las técnicas

Impartido por Agustín Martínez Carvajal

- Fecha: lunes 7 de mayo
- Horario: de 18:30 a 21:30

40€

TALLER DE COCINA CREATIVA, VEGETARIANA, Y ECOLÓGICA

Impartido por Enaitz Landaburu, creador de Gastrolopithekus Projects

- Fecha: martes 8 de mayo
- Horario: de 19:30 a 21:30

40€*

AHUMADOS, MARINADOS, Y ESCABECHES: TÉCNICAS Y TRUCOS

Impartido por Agustín Martínez Carvajal

- Fecha: lunes 14 de mayo
- Horario: de 19:00 a 21:30

40€

MÁS COCINA DE AUTOR CON EL AIZIAN

Impartido por Aitor Blanco Estefania, Jefe de cocina del premiado Restaurante Aizian (Bilbao)

- Fecha: lunes 21 de mayo
- Horario: de 18:00 a 21:00

50€

CATA DE VINOS CON ANA CARAZO Y MARIDAJE DE NUESTROS PINTXOS

Impartido por M^a Eugenia Panera y Ana Carazo, Enóloga de “La loba” D.O Ribera de Duero

- Fecha: martes 22 de mayo
- Horario: de 19:30 a 21:30

30€*

TALLER DE COCINA TERAPÉUTICA COMO MEDICINA PREVENTIVA

Impartido por Cristina Hueda, Terapeuta nutricional especializada en Nutrición Terapéutica Ortomolecular

- Fechas: jueves 24 de mayo
- Horario: de 18:30 a 21:30

45€*

NUEVAS RECETAS DE LA COCINA VIETNAMITA

Impartido por Agustín Martínez Carvajal

- Fecha: sábado 26 de mayo
- Horario: de 11:00 a 14:00

35€

PAN EN CASA CON MASA MADRE

Impartido por Edu de la Horra, colaborador de la Escuela de cocina 220º de Vitoria

- Fecha: sábado 2 de junio
- Horario: de 9:30 a 14:30

55€*

TALLER VIVE 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

- Fecha: lunes 4 de junio
- Horario: de 19:00 a 21:30

30€*

TALLER SOBRE EL BACALAO

Evolución de las salsas Pil-Pil y Bizkaina

Impartido por Enaitz Landaburu, creador de Gastrolopithekus Projects

- Fecha: martes 5 de junio
- Horario: de 19:00 a 21:30

40€*

LAS MAÑANAS DE LOS SÁBADOS TALLER INTENSIVO PARA PRINCIPIANTES

Impartido por M^a Eugenia Panera

- Fechas: 9, 16, y 23 de junio
- Horario: de 10:30 a 13:30

75€*

3 días

TARTARES, CEVICHES, Y CARPÀCCIOS

Impartido por Agustín Martínez Carvajal

- Fecha: lunes 11 de junio
- Horario: de 19:00 a 21:30

40€

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

Impartido por Kimetz Garate, Artesano pastelero

- Fecha: martes 12 de junio
- Horario: de 18:00 a 21:00

40€

LA COCINA DEL ETXANOBE

Disfruta de los platos de uno de nuestros mejores restaurantes

Impartido por Mikel Población, jefe de cocina del restaurante

- Fecha: lunes 18 de junio
- Horario: de 18:00 a 21:00

50€