



la Sartén de Cordelería
— ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO —

CURSOS ENERO - ABRIL 2019

TALLER VIVA LA FRANCE! CREPES Y GOFRES DULCES Y SALADOS

En colaboración con BonjourGetxo! Centro de francés

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

FECHAS: miércoles 23 de Enero

HORARIO: Tardes de 19:30 a 21:30

PRECIO DEL CURSO: 30€ *

NUEVOS CURSOS HEALTHY KITCHEN BY THE HEALTH COMPANY

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

FECHAS: Jueves 24 de Enero y/o 21 de Febrero y/o 21 de Marzo y/o 11 de Abril

HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 40€ PRECIO SOCIO HEALTH 30€

Para reservar contactar en The Health Company: 94 465 96 13/ 627 041 727

info@thehealthcompany.es -c/ Urquijo 13- Las Arenas

PAN EN CASA CON MASA MADRE

Taller de elaboración de pan

IMPARTIDO POR: Elena Zudaire- Escuela de cocina 220º de Vitoria

FECHAS: Sábado 26 de Enero

HORARIO: Mañanas 9:30 a 14:30h

PRECIO DEL CURSO: 55€ *

LOS MIÉRCOLES CURSO DE COCINA BÁSICA

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: Miércoles 30 de Enero y Miércoles 6, 13, 20 y 27 de Febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo

HORARIO: Tardes de 19.30h a 22.00h

PRECIO DEL CURSO: 220€ (9 días) *

MERIENDA BRITISH: delicatessen inglesas dulces y saladas

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: martes 5 de Febrero

HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€

LA MADRE DE TODAS LAS SALSAS:

Curso de elaboración de fondos y salsas clásicas con sus derivaciones

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: martes 12 de Febrero

HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€

* CURSOS PRÁCTICOS



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

TALLER DE SUSHI: Ilévate tu sushi a casa

IMPARTIDO POR: Nobuko Kani- del Restaurante Milagros

FECHAS: Sábado 16 de Febrero

HORARIO: Mañanas de 11:00 – 13:00

PRECIO DEL CURSO: 50€ *

COCINA DE AUTOR CON EL AIZIAN

IMPARTIDO POR: Aitor Blanco- Jefe de cocina del premiado restaurante Aizian de Bilbao

FECHAS: Martes 19 de Febrero

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 50€

TALLER DE COCINA CALLEJERA DEL MUNDO: NUEVAS RECETAS

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 23 de Febrero

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€*

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

FECHAS: Martes 26 de Febrero

HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 30€*

UN RECORRIDO POR LA INDIA

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 2 de Marzo

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€

COCINA VEGANA CREATIVA: Colores y Texturas

IMPARTIDO POR: Giuseppe Ammendola

FECHAS: Lunes 4 de Marzo

HORARIO: Tardes de 19:00h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 40€

MÁS POSTRES SIN AZUCAR

Cómo usar edulcorantes y sustitutos del azúcar

IMPARTIDO POR: M^a Jesús López Blanco

FECHAS: Martes 6 de Marzo

HORARIO: Tardes de 19:00h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 35€

* **CURSOS PRÁCTICOS**



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA - CHEF A DOMICILIO

VERDURAS DE INVIERNO: Cardo, Borraja y Alcachofa

IMPARTIDO POR: Enaitz Landaburu, creador de Gastrolopithekus Projects.

FECHAS: jueves 7 de Marzo

HORARIO: Tardes de 19:00h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 50€*

COCINA PARA MINICHEFS

De 8 a 14 años

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: Viernes 8 y 15 de marzo

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

PRECIO DEL CURSO: 40€ * (2 días)

TALLER DE CROISSANT Y VIENNOISERIE FRANCESA

IMPARTIDO POR: Elena Zudaire- Escuela de cocina 220º de Vitoria

FECHAS: Sábado 9 de Marzo

HORARIO: Mañanas de 9.30h a 14.00h

PRECIO DEL CURSO: 55€ *

VIVAN LOS MEJILLONES Y MOLUSCOS

IMPARTIDO POR: Pura Daroca

FECHAS: Martes 12 de Marzo

HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h

PRECIO DEL CURSO: 35€

MIL Y UNA RECETAS CON BERENJENA

IMPARTIDO POR: Pura Daroca

FECHAS: jueves 14 de Marzo

HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h

PRECIO DEL CURSO: 35€

TALLER DE DIM SUMS Y BOCADOS ASIÁTICOS

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 16 de Marzo

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€*

BOMBONES DE ZURICALDAY

IMPARTIDO POR: Kimetz Garate – Artesano Pastelero

FECHAS: Lunes 18 de Marzo

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 40€

* **CURSOS PRÁCTICOS**



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

LA COCINA DEL YANDIOLA

IMPARTIDO POR: Borja Etxebarria jefe de cocina del restaurante

FECHAS: Martes 26 de marzo

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 50€

LA MERLUZA, HOMENAJE A LA REINA DEL CANTÁBRICO:

Técnicas de vanguardia, para hacer en casa

IMPARTIDO POR: Enaitz Landaburu, creador de Gastrolopihtekus Projects.

FECHAS: jueves 28 de Marzo

HORARIO: Tardes de 19:00h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 60€*

DESCUBRIENDO LA COCINA COREANA

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 30 de Marzo

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€

NUESTRO TALLER DE COCINA EN MINIATURA: TAPAS Y CANAPÉS

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: Miércoles 3 de Abril

HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 30€*

TALLER DE PASTA FRESCA Y SUS SALSAS

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 6 de ABRIL

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.30h

PRECIO DEL CURSO: 35€*

*** CURSOS PRÁCTICOS**

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