



CURSOS DE CUINA

Cuina creativa

Cuina creativa per a convidats

Professor: Josep Vidal
CUI01 · Divendres 17 d'abril, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Cuina de primavera amb estrella

Professor: Francesc Danés
CUI02 · Dilluns 20 d'abril, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 17 € material

Food experience: 1a edició

Professors: Francesc Danés i Sue Chávez
CUI03 · Dilluns 4 de maig, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 17 € material
 Només es pot fer una de les edicions

Cuina creativa per a mandrosos

Professor: Josep Vidal
CUI04 · Dilluns 18 de maig, de 10.30 a 13.30 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Tapes i platillos amb estrella

Professor: Francesc Danés
CUI05 · Dilluns 25 de maig, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 17 € material

Cuina en miniatura

Professor: Josep Vidal
CUI06 · Dilluns 8 de juny, de 10.30 a 13.30 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Food experience: 2a edició

Professors: Francesc Danés i Sue Chávez
CUI07 · Dilluns 15 de juny, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 17 € material
 Només es pot fer una de les edicions

Cuina de revetlla

Professor: Josep Vidal
CUI08 · Dilluns 22 de juny, de 10.30 a 13.30 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Cuina tradicional i de mercat

Verdures i llegum, carns, peixos, arrossos, fideuàs i pastes*

Professor: Jean Claude Aranega
 Del 14 d'abril al 12 de maig
CUI09 · Dimarts, de 19 a 22 h
 Preu: 83 € + 35 € material
 5 sessions

Matrícula preferent per als antics alumnes

Peixos i les seves guarnicions

Professor: Jean Claude Aranega
CUI10 · Dimarts 26 de maig, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Mar i muntanya

Professor: Jean Claude Aranega
CUI11 · Dimarts 2 de juny, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Cuina del Cantàbric

Professor: Jean Claude Aranega
CUI12 · Dimarts 9 de juny, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Pastisseria i rebosteria

Pastisseria creativa: carrot cake

Professor: David Hernandez
CUI13 · Dilluns 27 d'abril, de 19 a 21 h
 Preu: 13 € + 4 € material

Pastisseria creativa: els secrets del tiramisú

Professor: David Hernández
CUI14 · Divendres 29 de maig, de 19 a 21 h
 Preu: 13 € + 3 € material

Pastisseria refrigerada: mousse de 3 xocolates

Professor: David Hernández
CUI15 · Dissabte 20 de juny, de 10.30 a 13.30 h
 Preu: 20 € + 5 € material

Cuina saludable

Receptes ràpides i originals per al dia a dia

Professor: Roger Comella
CUI16 · Dijous 21 de maig, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Organitza els teus menús d'estiu: curs teòric

Professora: Maria Alcolado
CUI17 · Dijous 4 de juny, de 18.30 a 21.30 h
 Preu: 20 €

Cuina sense foc

Professora: Maria Alcolado
CUI18 · Dijous 18 de juny, de 18.30 a 21.30 h
 Preu: 20 € + 5 € material

Cuina temàtica

Sandvitxos, wraps i summerrols

Professor: Dani Maldonado
@xefdann
CUI19 · Dijous 7 de maig, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

BBQ & BRASES de primavera

Professor: Manel Guirado
CUI20 · Divendres 8 de maig, de 19 a 22.30 h
 Preu: 23 € + 15 € material

Arrossos de primavera

Professor: Manel Guirado
CUI21 · Dissabte 9 de maig, d'11 a 14 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Hamburgueses gourmet

Professor: Jean Claude Aranega
CUI22 · Dimarts 19 de maig, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Les mil i unes formes de la tonyina

Professor: Manel Guirado
CUI23 · Dijous 28 de maig, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Menú food influencer

Professor: Rafa Antonín
@rafuel55
CUI24 · Dissabte 30 de maig, de 10.30 a 13.30 h
 Preu: 20 € + 12 € material

Cuina al buit i baixa temperatura

Professor: Manel Guirado
CUI25 · Dijous 11 de juny, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material



Introducció a les tècniques de tall

Professor: Manel Guirado
CUI26 · Dimecres 17 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Ens mengem el món

Bento, la carmanyola japonesa

Professora: Camila Loew
CUI27 · Divendres 24 d'abril, de 18 a 21 h
Preu: 20 € + 12 € material

Cuina mexicana

Professor: Dani Maldonado
@xefdann
CUI28 · Dimecres 13 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

La connexió nikkei: sashimi, ceviches i tiraditos

Professor: Manel Guirado
CUI29 · Dijous 14 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Poké bowl

Professor: Dani Maldonado
@xefdann
CUI30 · Divendres 15 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Street food asiàtic

Professor: Dani Maldonado
@xefdann
CUI31 · Divendres 5 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Washoku, dolços japonesos

Professora: Camila Loew
CUI32 · Divendres 12 de juny, de 18 a 21 h
Preu: 20 € + 12 € material

Cuina asiàtica fàcil

Professor: Jean Claude Aranega
CUI33 · Dimarts 16 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Vins, cerveses i maridatges

Tast de vins: els vins de la vall del Duero

Professor: Manel Guirado
Del 15 d'abril al 6 de maig
CUI34 · Dimecres, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 40 € + 30 € material
4 sessions

Possibilitat d'inscriure's per sessions individuals

Ribera del Duero/Arlanza: caràcter local amb vocació internacional
CUI35 · 15 d'abril
Preu: 12 € + 10 € material

Rueda i Cigales: blancs i rosats en terres de vi negre
CUI36 · 22 d'abril
Preu: 12 € + 10 € material

Toro i Tierra del vino Zamora: tempranillo i altres varietats en condicions extremes
CUI37 · 29 d'abril
Preu: 12 € + 10 € material

Arribes de Duero i Douro (Portugal): vins de frontera
CUI38 · 6 de maig
Preu: 12 € + 10 € material

Maridatges BBB "Bueno, bonito y barato"

Professor: Manel Guirado
Del 20 de maig al 10 de juny
CUI39 · Dimecres, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 40 € + 40 € material
4 sessions

Possibilitat d'inscriure's per sessions individuals

Maridatge amb conserves, escabetxos i encurtits
CUI40 · 20 de maig
Preu: 13 € + 12 € material

Maridatge amb cuina Thai
CUI41 · 27 de maig
Preu: 13 € + 12 € material

Maridatge amb vins escumosos
CUI42 · 3 de juny
Preu: 13 € + 12 € material

Maridatge amb vins rosats
CUI43 · 10 de juny
Preu: 13 € + 12 € material

Maridatge de primavera

Professor: Manel Guirado
CUI44 · Dijous 16 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Maridatge amb formatges i vins naturals

Professor: Kike Ojanguren
CUI45 · Dilluns 11 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

El vermut i altres aperitius

Professor: Manel Guirado
CUI46 · Dissabte 23 de maig, d'11.30 a 14 h
Preu: 17 € + 15 € material

Cata amb formatges de campionat

Professor: Kike Ojanguren
CUI47 · Divendres 19 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Tallers familiars

Cuina literària de Sant Jordi

Professora: Sol Peñafiel
CUI48 · Dissabte 25 d'abril, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 6 € material

Cuina europea

Professora: Sol Peñafiel
CUI49 · Dissabte 16 de maig, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 6 € material

Receptes per la revetlla de Sant Joan

Professora: Sol Peñafiel
CUI50 · Dissabte 13 de juny, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 6 € material

Del l'hort al plat

L'exuberància de les verdures

Professor: Dani Maldonado
@xefdann
CUI51 · Dilluns 1 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Alguns dels productes utilitzats en els cursos de cuina, seran collits a l'hort gastronòmic del Casal Torreblanca.

