



**AULA**  
GASTRO  
NOMICA



## CUINA DE MERCAT

### Receptes estiuenques

Professors:

Josep Vidal @josepvidalxef (1a sessió)

Karin Requena @rekarin (2a sessió)

Manel Guirado @manelguirado (3a sessió)

Del 2 al 16 de juliol

CUI01 · Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 60 € + 36 € material · 3 sessions

**Possibilitat d'inscriure's per sessions individuals:**

**Ous, receptes fredes d'estiu**

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUI02 · 2 de juliol

Preu: 20 € + 15 € material

**Receptes fredes amb peix**

Professora: Karin Requena @rekarin

CUI03 · 9 de juliol

Preu: 20 € + 15 € material

**Receptes fredes amb carn**

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI04 · 16 de juliol

Preu: 20 € + 15 € material

### Vins i altres begudes per als àpats d'estiu (tast amb maridatge)

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI05 · Dimecres 3 de juliol, de 19 a 21.30 h

Preu: 17 € + 20 € material

### Kombutxa & co: prepara les teves begudes fermentades a casa

Professor: Àlex Todó @santsferments

CUI06 · Dijous 4 de juliol, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

### Tapes d'estiu

Professora: Karin Requena @rekarin

CUI07 · Divendres 5 de juliol, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

### Cuina i maridatge: tacos i margaritas

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias

CUI08 · Dissabte 6 de juliol,  
de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 15 € material

### Foc, brases i BBQ: especial peixos i mariscs

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI09 · Dimecres 10 de juliol, de 19 a 22.30 h

Preu: 23 € + 10 € material (patrocinat per Tast de Mar Valldoreix)  
@tastdemar

### Maridatges amb formatges estiuenques

Professor: Kike Ojanguren @dotzegraus

CUI10 · Dijous 11 de juliol, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 17 € material

### Sopes fredes delicatessen: fàcils, refrescants i delicioses.

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUI11 · Divendres 12 de juliol, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

### L'arròs guanyador: tècnica, trucs i secrets dels arrossos secs

Professor: Felip Tura @daddixef

CUI12 · Dissabte 13 de juliol, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 16 € material

### Tàrtars per a l'estiu

A càrrec de l'Associació Manjaretti @manjaretti

CUI13 · Dilluns 15 de juliol, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 16 € material

### Menú a la fresca: receptes fresques, sanes i sense complicacions

Professora: Francesca dos Santos @cuinasaludablecesca

CUI14 · Dimecres 17 de juliol, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

### Cuina fusió d'estiu

Professora: Karin Requena @rekarin

CUI15 · Dijous 18 de juliol, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

### Mil versions fredes dels canelons

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUI16 · Divendres 19 de juliol, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

### Cuina i maridatge: vermuteig d'estiu

A càrrec de l'Associació Manjaretti @manjaretti

CUI17 · Dissabte 20 de juliol, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 16 € material