



***Maridatge a 4 mans: la riesling
alemanya a taula***

Professors: Manel Guirado @manelguirado i
Marc Terrida @handsoffwines
Dimecres 2 de juliol, de 19 a 21.30 h
Preu: 26 € + 20 € material

Cuina japonesa d'estiu

Professora: Laura Stagno @laurastagnoilustra
Dijous 3 de juliol, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

***Cuina per a convidats.
Receptes d'estiu***

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
Divendres 4 de juliol, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

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

Professor: Felip Tura @daddixef
Dissabte 5 de juliol, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 16 € material

***Els hereus de sol naixent: la cuina
nikkei a Llatinoamèrica***

Professora: Karin Requena @rekarin
Dilluns 7 de juliol, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 16 € material

Maridatges d'estiu amb cervesa

Professors: Albert Grau i
Pepe Vidal @barbocamoll
Dimecres 9 de juliol, de 19 a 21.30 h
Preu: 26 € + 18 € material



***Foc, brases i BBQ:
especial peixos i mariscos***

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dijous 10 de juliol, de 19 a 22.30 h
Preu: 26 € + 10 € material (patrocinat per
Tast de Mar Valldoreix)

***Sopes fredes delicatessen: fàcils,
refrescants i delicioses per passar la
calor de l'estiu!***

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
Divendres 11 de juliol, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

***Els plats més frescos de la cuina
catalana tradicional***

Professor: Felip Tura @daddixef
Dissabte 12 de juliol, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 15 € material

Ceviches, sashimis i tiraditos

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dilluns 14 de juliol, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 18 € material

***El marisc és per a l'estiu: plats de
fusió per als dies de més calor***

Professora: Karin Requena @rekarin
Dimecres 16 de juliol, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 16 € material

***Street food del món. Receptes
fresques***

A càrrec de l'Associació Manjaretti
@manjaretti
Dijous 17 de juliol, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Lasanyes fredes per a l'estiu

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
Divendres 18 de juliol, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

***Tomàquets, albergínies, pebrots
i carbassons: receptes saboroses
amb hortalisses d'estiu***

Professor: Felip Tura @daddixef
Dissabte 19 de juliol, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 15 € material

CUINA DE MERCAT

***Receptes estiuenques
(curs complet)***

Professor: Jean Claude Aranega
@jeanclaudeac
De l'1 al 15 de juliol
Dimarts, de 19 a 22 h
Preu: 59 € + 33 € material · 3 sessions

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

**Cuina de mercat - Salmorejos,
pipirranas
i cremes fredes
1 de juliol
Preu: 20 € + 13 € material**

**Cuina de mercat - Hortalisses farcides
per a menjar fredes
8 de juliol
Preu: 20 € + 13 € material**

**Cuina de mercat - Ous, truites i
quiches. Receptes fredes d'estiu
15 de juliol
Preu: 20 € + 13 € material**



AJUNTAMENT DE
SantCugat