



MONOGRÁFICO DEL MES:

COCINA CREATIVA

COCINA CREATIVA



DETALLES:

- Todos los martes de octubre a diciembre.
- De 15:30 a 17:30h
- PRECIO: 495€

TEMARIO:

- **SESIÓN 1**
INTRODUCCION COCINA MODERNA
ENSALADA TIBIA DE PATO
- **SESIÓN 2**
ENSALADA DE CEBADA PERLADA Y BACALAO CON NUBE CITRICA
MILHOJAS DE VIEIRA Y BUEY DE MAR
- **SESIÓN 3**
CARPACIO DE CEPES CONFITADOS CON VINAGRETA DE GRANADA
SALTEADO DE SETAS CON GALLETA DE AMAPOLA
- **SESIÓN 4**
TARTAR DE VIEIRAS
FILETE DE AVESTRUZ CON BRIOCHE DE VAINILLA, CHUTNEY DE BERENGENA Y
FRESESONES ESCARCHADOS
COCCION PIES CERDO

SESIÓN 5

- ENSALADA DE PIE DE CERDO Y GRISIN DE PISTACHO
- FILETE DE CIERVO CON CREMA DE CASTAÑA Y CASTAÑAS GARRAPIÑADAS

SESIÓN 6

- LUBINA CON SALSA DE NARANJA Y SUS CRUJIENTES
- ATILLOS DE COL CON CODORNIZ EN TEXTURA

SESIÓN 7

- PITA DE CANGURO CON PARMENTIERE ESPECIADO CON BAHARAT
- TERRINA DE FOIE CON ANGUILA AHUMADA Y VINAGRETA DE MANGO

SESIÓN 8

- LASAÑA DE PESCADOS Y MARISCOS
- RABLE DE CONEJO CON COL FERMENTADA

SESIÓN 9

- ESTURION, ROCA DE TINTA SALSA DE AZAFRAN Y CAVIAR DEL MISMO
- BURGUER

SESIÓN 10

- COCA REDONDA DE LANGOSTINOS
- VERDE