

COOKING EXPERIENCE MENÚS DEGUSTACIÓN

Menú 1

Deep pimientos y cabra
Minichique morcilla
Jambalaya o ensalada Thai
Tiramisú

Menú 2

Tartar de salmón con aguacate y manzana
Buñuelos a los tres quesos con salsa romesco
Redondo de carne picada relleno de huevo, pimientos y queso
Vasitos de chocolate y café con mousse de caramelo

Menú 3

Samosas de cebolla caramelizada y feta y su salsa
Rollitos de calabacín y mozzarella en compota de tomate
Involtini de ave con verduras y setas y salsa de provolone
Postre: tartita enrejada de frambuesas y arándanos



pimientaySal
(ESCUELA DE COCINA)

COOKING EXPERIENCE

MENÚS TAPAS

Menú 1

Montadito de pato confitado con manzana laminada
Cucharita japonesa de empredat
Rollito de arroz, compota de mango y salmón con brotes
Chupito de cítricos y cangrejo
Hojaldre especiado con gelatina de zanahoria y pistacho

Menú 2

Tostas de solomillo con cebolla caramelizada
Quesadillas con pico de gallo y guacamole
Raviolis fritos con salsa brava
Piruletas de chistorra y piquillos
Humus de remolacha con chips de manzana

Menú 3

Crudites con tres dips: azul, Huancaína y guacamole
Rollitos de salmón, mango y queso crema
Crepes de pato Hoisin
Mini pizzas creativas
Trufas de Oreo



pimienta y sal
(ESCUELA DE COCINA)

MENÚS

SHOW COOKING

Menú 1

Canapé de atún y frutos secos
Crema maíz y foie
Tarta de palurda
Selva negra

Menú 2

Briks de tomate asado, mozzarella, orégano y anchoa
Crema de guisantes con crujiente de jamón
Arroz con setas y pato
Isla flotante de naranja

Menú 3

Crujientes de yuca con Huancaína
Crema de setas con espuma de Parmesano y crujiente de bacon
Rollitos de salmón y trigueros en crema de quinoa y mostaza
Tarta Fondant de chocolate y frambuesas



pimientaySal
(ESCUELA DE COCINA)