



pimienta y sal
(ESCUELA DE COCINA)

FUNDAMENTOS DE COCINA

REYES FARINA GRAN DIPLOMA CORDON BLEU EN PIMIENTA Y SAL

Febrero Y Marzo:

Jueves 7, 14, 21, 28, 7, 14, 21 y 28

Curso de 8 clases (20:00-23:00h)

Precio: 290€

MENÚ 1 - SOPAS Y CREMAS

Fondo claro:

Sopa de cebolla

Crema de guisantes y
hierbabuena

Consomé de hongos

MENÚ 2 - CARNES

Fondo Oscuro:

Carbonada flambeada

Ragout de cordero

Roast Beef y sus salsas

MENÚ 3 - PESCADOS

Rape con patatas tiernas en

papillote

Pescado a la sal

Marmitaco

MENÚ 4 - REBOZADOS Y

EMPANADOS

Buñuelos de gambas

Escalope Milanesa

Rebozado de merluza a la inglesa

Croquetas de jamón

RESERVA TU PLAZA:

INFO@PIMIENTA Y SAL - 91 351 56 57



MENÚ 5 - PASTA

Masa de pasta casera
Espaguetis con gambas y
berenjenas
Sopa de noodles
Ravioli de calabaza y
pecorino

MENÚ 6 - ARROCES

Arroz picante con pato
Risotto de alcachofas
Fumé de pescado:
Paella
Caldereta de langosta

MENÚ 7 - LEGUMBRES Y VERDURAS

Cortes de verdura
Verduras cocidas y al vapor
Panache de verduras
Lentejas de curry con pato

MENÚ 8 - COCINA INTERNACIONAL Stroganov

Mancha con verduras (Marruecos)
Terrina de atún rojo (Italia)
Tarta de piñones (Francia)

RESERVA TU PLAZA:

INFO@PIMIENTA Y SAL - 91 351 56 57