

# MENÚ MOLECULAR

EN ESCUELA PIMIENTA Y SAL



**60€ POR PERSONA**  
**3H DE DURACIÓN CON UN MÍNIMO DE 6 PERSONAS**

Diviértete cocinando diversas recetas aplicando métodos científicos, El objetivo del curso es aprender a cocinar con las últimas técnicas..

El precio incluye un aperitivo de bienvenida, taller con un chef especializado, recetas para cada participante y un reportaje fotográfico. La escuela se encargará también de facilitar los ingredientes de elaboraciones, utensilios, delantales, material, bebidas, café, té...

## Menú

Ensalada caprese de tomate y esferificación de mozzarella  
Espuma caliente de tortilla de patatas en deconstrucción  
Ragout con agar-agar y gelatina de manzana  
Bizcocho de cheesecake sobre tierra y coulis de frambuesa  
Aire de Campari