

# MENÚ DEGUSTACIÓN

EN ESCUELA PIMIENTA Y SAL



## 57€ POR PERSONA 3H DE DURACIÓN CON UN MÍNIMO DE 6 PERSONAS

Te ofrecemos un formato distinto donde vosotros seréis los chefs. Crea tú propio menú compuesto de dos entrada, un plato principal y un postre, para disfrutarlo al final de la elaboración.

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 necesarios, utensilios, delantales, bebidas, café, té...

### Entradas

Rollitos de gamba con chuney de mango

Mini Blinis de brandada de bacalao con limón

Montaditos de sobrasada con huevos de codorniz

Crostini de pera caramelizada con queso de cabra

Chupito de temporada

### Principales

Solomillo relleno de setas con patatas caramelizadas a la naranja

Canelones rellenos de salmón tandoori

Risotto de cerveza con confit de pato

Brochetas de bacalao marinado con sésamo y patatas panaderas

Cazuela de pollo oriental con cuscús

### Postres

Tronco de limón con merengue

Rosas de manzana y hojaldre

Tartaletas de plátano y nueces con frosting de queso

Copas de tiramisú

Tarta Guinness con relleno de queso al chocolate