

MENÚ TAPAS

EN ESCUELA PIMIENTA Y SAL



55€ POR PERSONA
3H DE DURACIÓN CON UN MÍNIMO DE 6 PERSONAS

Escoge seis tapas diferente y crea tu menú de tapas que podrás degustar a medida que se van elaborando con tu copa de vino o cerveza.

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 las elaboraciones, utensilios, delantales, material, bebidas, café, tés...

Además puedes añadir al menú una cata de vinos españoles, 25 € por perso

Tapas Calientes

Tosta de solomillo con
cebolla caramelizada

Piruletas de chistorra con
queso brie

Montaditos de sobrasada
con huevos de codorniz

Gambas rebozadas con
mayonesa de lima

Tapas Frías

Hummus de aguacate con
pan pita crocante

Nidos de salmón ahumado

Empanada de perdiz
escabechada con cebolla
y pasas

Piruletas de pan de jamón

Rollitos thai de langostinos

Tapas Dulces

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

Mini strudels de frutos rojos y
chocolate blanco