

# *curso de* **LUNES CON ROSA**

**COMPLETO**

CON CHEF ROSA PERTIERRA, DIPLOMA CORDON BLEU

**CURSO MENSUAL (2.30h/clase): 40€/clase**

**Lunes 6,13,20 y 27 de Febrero a las 20:00h**

## **MENÚ 1**

Tempura negro de verduras con alioli en espuma  
Ramen con panceta  
Dorayakis de chocolate

## **MENÚ 2**

Gnocchi de guisantes  
Tallarines de calamar con verduras  
Torrijas de fresa y vainilla

## **MENÚ 3**

Sopa dalh de lentejas  
Tandori de ave y su naan  
Salsa raita de yogur  
Samosas de chocolate

## **MENÚ 4**

Arroz con habitas  
Milanesa a lo argentino  
Alfajores de dulce de leche

**pimientaysal**

(ESCUELA DE COCINA)

RESERVA TU PLAZA: [INFO@PIMIENTAYSAL.COM](mailto:INFO@PIMIENTAYSAL.COM) TEL.91 351 56 57

# *curso de* **LUNES CON ROSA**

**COMPLETO**

CON CHEF ROSA PERTIERRA, DIPLOMA CORDON BLEU

**CURSO MENSUAL (2.30h/clase): 40€/clase**

**Lunes 6,13,20 y 27 de marzo a las 20:00h**

## **MENÚ 1**

Pissaladiere  
Guiso sepia y patata  
Clafoutis de mango

## **MENÚ 2**

Pizza parmesana  
Cebollas rellenas gratinadas  
Bocconoti de chocolate

## **MENÚ 3**

Terrina de pimientos asados  
Boullavesa de pescado  
Flan parisien

## **MENÚ 4**

Tarta de ajos caramelizados  
Pollo asado piri-piri  
Galletas de sésamo y té Chai

**pimientaysal**  
(ESCUELA DE COCINA)

RESERVA TU PLAZA: [INFO@PIMIENTAYSAL.COM](mailto:INFO@PIMIENTAYSAL.COM) TEL.91 351 56 57