MENÚ EQUIPO

EN ESCUELA PIMIENTA Y SAL

49 € POR PERSONA
3H DE DURACIÓN CON UN MÍNIMO DE 8 PERSONAS
Los precios no incluyen IVA

Se escogen seis tapas diferentes, saladas o dulces y cada equipo prepara las de todos los demás. ¡Podemos hacer un concurso entre los participantes!

El precio incluye: aperitivo de bienvenida, bebidas, taller con un chef especializado, ingredientes, utensilios, delantales, recetas,,,, y un reportaje fotográfico.

Salados

Tosta de solomillo con cebolla caramelizada

Chupito de temporada

Empanaditas de perdiz escabechada

Montaditos de sobrasada con huevos de codorniz

Langostinos rebozadas con mayonesa de lima

Tosta de falso Txangurro

Blinis de espinacas con salmón

Vasito de ensalada de temporada

Ensalada de alga wakame,pulpo y pepino.

Pisco con viera

Dulces

Cheesecake de caramelo salado

Milhojas de frambuesa

Copas de tiramisú

Tartar de papaya y mango

Espuma de lima y canela con su teja de almendra

Tarta de doble chocolate