

# REGALA CURSOS DE COCINA ¡SÉ ORIGINAL!



## OTROS CURSOS y SERVICIOS

→ **Curso a medida:** para grupos de **10 a 14 personas** que quieran aprender sobre algún tema culinario en concreto, nosotros os haremos un curso a medida. Celebra fiestas de **cumpleaños** para niños y adultos, **reuniones de empresa**, **catas**, presentación de productos y artículos de cocina, etc...

→ **Curso/Chef a Domicilio:** para aquellos que tienen problemas de horarios, movilidad o simplemente quieren sacar más partido a su cocina. Además, si no tienes tiempo de cocinar o quieres sorprender a tus invitados también podemos cocinar el menú que desees en tu casa. Infórmate.

→ **Cursos Profesionales:** cursos de cocina y/o charlas para destinatarios diversos, como centros de salud, hospitales, residencias, centros docentes (como colegios, guarderías, etc.), caterings, restaurantes, hoteles, cursos específicos para ayuntamientos. Diseño de cartas para hostelería: menús equilibrados, cocina creativa etc... Pide información detallada. También disponemos de la opción de **ALQUILER** de aula para cursos o demos.

→ **GASTROBRADOR:** Puedes encargarnos tus platos preferidos, especialidad en masas saladas, hojaldres y repostería. Para celebrar tus ocasiones especiales con un encargo especialmente elaborado para vosotros.

- Para realizar cambios de algún curso se debe hacer con una antelación mínima de **10 días** antes de su fecha. De lo contrario **se perderá la plaza**. En caso de no poder asistir al curso podrá hacerlo otra persona en lugar de la plaza reservada.

| Horario de información  | Nos puedes encontrar en...  |
|---|---|
| Lunes a Viernes:<br>11:00-13:00 18:00-20:00<br>Sábados (si hay curso):<br>11:00 a 13:00 | Calle San Marcos nº1, 18005, Granada<br><a href="https://www.facebook.com/escuelacocina.javiervilchez">https://www.facebook.com/escuelacocina.javiervilchez</a><br><a href="mailto:info@javiervilchez.com">info@javiervilchez.com</a><br>958 08 94 84 |



JAVIER  
VILCHEZ

## ESCUELA DE COCINA

CURSOS ABRIL 2018

C/ San Marcos nº 1, GRANADA

958 08 94 84

[info@javiervilchez.com](mailto:info@javiervilchez.com)

[www.javiervilchez.com](http://www.javiervilchez.com)



**No se realizan reservas previas de los cursos**  
La reserva de un curso se hace efectiva mediante el pago de la plaza,  
A través de nuestra web o en la misma escuela

## CURSO COCINA BÁSICA

125€/curso

Del 9 de ABRIL al 26 de JUNIO LUNES de 18:00h a 19:30h ò MARTES de 20:30h a 22:00h

- Mariscos. cocinado y variedades.
- Masas: rebozados y crêpes salados
- Arroz: arroz caldoso y basmati
- **Semana día del trabajo-cruces** (no hay clase programada)
- Repostería. Arroz con leche. Tarta de arroz con leche
- Pescados azules. Boquerones en vinagre y escabeches
- Verduras y frutas frescas. Ensaladas
- **Semana de corpus** (no hay clase programada)
- Sopas y cremas frías. Gazpachos, salmorejos...
- Repostería, Hojaldre. Tarta Milhojas
- Masas. Pasteles salados y quiches
- Legumbres en verano con recetas frescas

## CURSO COCINA AVANZADA

130€/curso

Del 9 de ABRIL al 25 de JUNIO - LUNES 20:00h a 21:30h

- Salmón Teriyaki con salteado de arroz Japonés
- Panecillo de gambas sobre crema de apio
- Milhojas de carne, cebolla y velouté de queso de cabra
- **Semana día del trabajo-cruces** (no hay clase programada)
- Bizcocho fluido de chocolate a la pimienta rosa
- Falso buñuelo de bacalao con tomate rústico
- Patatas rellenas de bacon y membrillo al gratén
- **Semana de corpus** (no hay clase programada)
- Conejo en salmorejo canario con papa arrugá
- Tarta Guinness
- Nidos de zanahoria con huevo crujiente y salsa barbacoa casera
- Quiche de champiñones rellenos de langostino

## CURSO COCINA ELABORADA

140€/curso

Del 10 de ABRIL al 28 de JUNIO JUEVES de 18:00h a 20:00h

- Tartufo esponjoso de cacao y foie con crema de pedro ximenez / Teppanyaki de picada de ternera con corazón de atún agripicante
- Cookies de dátiles con bacon y queso tostado / Lasaña vegetal de champiñones con merluza y mornay de mejillones al gratén
- Piruleta de solomillo de cerdo con cremoso César / Pastel turco de salmón y queso gorgonzola
- **Semana día del trabajo-cruces** (no hay clase programada)
- Pasta choux: profiteroles, petitchoux, eclairs...
- Crema de remolacha con esfera de yogur griego y huevas de salmón / Tajine de pollo al limón
- Milhojas cuatro quesos con gratén de patata, ibérico y espuma de orégano / Pulled Pork con arroz pilaf de pasas y crema inglesa de curry
- **Semana de corpus** (no hay clase programada)
- Elaboración, cata y maridaje de cerveza...
- Esferas de mousse de chocolate blanco con corazón de mango y baño de chocolate negro sobre galleta crujiente de pistachos y espuma de brevas
- Panecillo de tomate con chipirones en su tinta y muselina de ajo negro / Soufflé de gambón con velouté de espárragos y plancton
- Chesse cake de queso de cabra con piquillos / Brocheta de crujiente de jamón con melón

## TALLERES DE COCINA

Cursos de carácter presencial en formato clase magistral, en los cuales se aprenden las diferentes técnicas, elaboraciones, historia y recetas de las variadas temáticas de cada taller. La duración de cada taller es de alrededor de 2 horas.

| FECHA               | HORARIO          | CURSO  | PRECIO     |
|---------------------|------------------|--|------------|
| Viernes<br>6 Abril  | 18:00h<br>20:00h | <b>COCINAR CON QUINOA</b>                              | <b>18€</b> |
| Viernes<br>13 Abril | 19:00h<br>21:00h | <b>CATA DE QUESOS</b>                                  | <b>20€</b> |
| Viernes<br>11 Mayo  | 18:00h<br>20:00h | <b>GALLETAS SALADAS y SCONES</b>                       | <b>18€</b> |
| Viernes<br>18 Mayo  | 18:00h<br>20:00h | <b>TARTAS CON PASTA SABLÉ:<br/>BANOFFE y LEMON PIE</b> | <b>18€</b> |
| Viernes<br>15 Junio | 18:00h<br>20:00h | <b>MARINADOS, CEVICHES y<br/>TARTARES</b>              | <b>18€</b> |
| Viernes<br>22 Junio | 18:00h<br>20:00h | <b>GAZPACHOS, SALMOREJOS y<br/>SOPAS FRIAS</b>         | <b>18€</b> |

## CURSOS MONOGRÁFICOS

Cursos de carácter presencial de una sola jornada de duración y con la diferencia de otros cursos de que se realiza de una forma más práctica. Al final de cada curso se prueba todo lo elaborado. La duración de cada monográfico es de alrededor de 3-4 horas.

| FECHA              | HORARIO          | CURSO  | PRECIO     |
|--------------------|------------------|--|------------|
| Sábado<br>7 Abril  | 12:00h<br>14:00h | <b>DEGUSTACIÓN COCINA TAILANDESA<br/>(almuerzo incluido)</b> | <b>30€</b> |
| Sábado<br>12 Mayo  | 10:30h<br>14:00h | <b>COCINA JAPONESA</b>                                       | <b>45€</b> |
| Sábado<br>19 Mayo  | 10:30h<br>14:00h | <b>PANES INTERNACIONALES</b>                                 | <b>35€</b> |
| Sábado<br>16 Junio | 10:30h<br>14:00h | <b>COCINA JAPONESA</b>                                       | <b>45€</b> |
| Sábado<br>23 Junio | 10:30h<br>14:00h | <b>COCINA RÁPIDA y SANA</b>                                  | <b>35€</b> |

18€

## CURSOS ESPECIALES JULIO

100€

### TALLERES DE COCINA

Martes 3 Julio 19h → Crepes, blinis y tortitas  
Miércoles 4 Julio 19h → Carnes a la Sal  
Jueves 5 Julio 19h → Saladitos con Hojaldres

### CURSO PARA NIÑOS

Del 2 al 5 de Julio  
de 10:30h a 13:30h  
Toda la información y menús  
en nuestra web  
[www.javiervilchez.com](http://www.javiervilchez.com)

Viaje **Alhama de Granada**, visita Bodega, Almuerzo y Curso en Panadería Palacios. Sábado 14 Abril. Más información en nuestra web.

55€