

# 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. Visita nuestra web!

[WWW.GASTROBRADOR.COM](http://WWW.GASTROBRADOR.COM)

- 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.

<b>Horario de información</b> Lunes a Viernes: 10:30-13:30 18:00-20:00 Sábados (si hay curso): 10:30 a 13:30	<b>Nos puedes encontrar en...</b> Calle San Marcos nº1, 18005, Granada Instagram: <b>@cocinajaviervilchez</b> <a href="mailto:info@javiervilchez.com">info@javiervilchez.com</a> Tlf: 958 08 94 84
--	--



JAVIER  
VILCHEZ

## ESCUELA DE COCINA

CURSOS ENERO 2019

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

130€/curso

Del 22 de ENERO al 3 de ABRIL - MARTES de 20:30h a 22:00h ó MIÉRCOLES de 18:00h a 19:30h

- VERDURAS RELLENAS. BERENJENAS GRATINADAS
- SALSAS BÁSICAS CALIENTES. CROQUETAS
- LA PASTA, RELLENOS. LASAÑA AL HORNO
- REPOSTERÍA TRADICIONAL. FLANES, NATILLAS y CREMAS
- PESCADOS BLANCOS. MERLUZA RELLENA GRATINADA
- **Semana del 28 Febrero no hay clase programada**
- CARNES ROJAS, TERNERA. ESTOFADO DE TERNERA
- LEGUMBRES, GARBANZOS. COCIDO COMPLETO
- MASAS DULCES. TARTA HOJALDRADA DE MANZANA
- MASAS SALADAS. EMPANADA y EMPANADILLAS
- SALSAS BÁSICAS FRÍAS. MAHONESA, VINAGRETA, YOGUR y OTRAS SALSA DERIVADAS

## CURSO COCINA AVANZADA

**AGOTADO**

135€/curso

Del 23 de ENERO al 3 de ABRIL - MIÉRCOLES 20:00h a 21:30h

- BALLOTINE DE POLLO FINAS HIERBAS
- TORTITAS DE TINTA DE CALAMAR CON ESPUMA DE PIQUILLOS Y SEPIA
- ENTREPIOS DE PIÑA, LANGOSTINOS Y PECHUGA CON SALSA DE ANACARDO
- CUAJADA DE CARNAVAL
- PIQUILLOS RELLENOS DE CALABAZA Y FETA CON SALSA DE BRÓCOLI
- **La semana del 28 Febrero no hay clase programada.**
- MINI MUFFIN DE SALMON MARINADO CON FROSTING DE QUESO AZUL Y ENDIVIA EN JULIANA
- CALAMARES RELLENOS DE TORTILLA A LA GALLEGA
- TARTA TATIN MANZANA/PERA FRUTOS SECOS
- ARROZ NEGRO CON CODORNICES Y GRATINADO DE PIMIENTO ROJO
- CREMA DE GARBANZO CON BUÑUELO DE BACALAO

## CURSO COCINA ELABORADA

145€/curso

Del 22 de ENERO al 4 de ABRIL - MARTES ó JUEVES de 18:00h a 20:00h

- PATATAS A LA IMPORTANCIA / CAUSA DE CEVICHE DE CORVINA y MAHONESA DE WASABI
- BOLLITO BREITZEL CON HAMBURGUESITA DE SALMÓN y SALSA TÁRTARA / MILHOJAS DE POLLO ASADO CON MERMELADA DE LOMBARDA
- TORTILLITA DE PATATA AL HORNO RELLENA DE PECHUGA DE PAVO y CREMA DE QUESO CON MAHONESA DE CÍTRICOS / COLIFLOR EN TEXTURAS AL GRATÉN
- EL MUNDO DE LOS HELADOS ARTESANOS, ELABORACIÓN y VARIEDADES
- MIGAS DE PAN CON GAMBON / CHORICITO DE CALABACÍN A LA PARRILLA
- **La semana del 28 Febrero no hay clase programada.**
- FRITELLE DI PATATE e PANCETTA / CARNICHE DE ALBAHACA CON MOZARELLA y ATÚN
- EMPANADETA DE MORTADELA y PISTACHOS / BIZCOMOUSSE DE QUESO CHEDDAR CON CEBOLLITA CRUJIENTE y PIQUILLOS CON SALMÓN AHUMADO
- PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS / BIZCOCHADA DE ALMENDRA CON MOUSSE DE CREMA PASTELERA
- GALLETAS DE QUESO CON COMPOTA DE CALABACÍN y MANZANA / SOLOMILLO IBÉRICO RELLENO DE VIEIRAS CON CREMA DE ENELDO y CRUJIENTE DE ALGAS
- CREMA DE ESPINACAS CON BUÑUELO DE GARBANZO / BACALAO FRITO SOBRE CREMOSO DE TOMATE CON ESPUMA DE ESPINACAS y CLARA CRISPY

## 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 1 Febrero	18:00h 20:00h	<b>COOKIES DULCES</b>	<b>18€</b>
Viernes 15 Febrero	18:00h 21:00h	<b>TORTITAS y CREPES SALADOS</b>	<b>18€</b>
Viernes 15 Marzo	18:00h 20:00h	<b>TORTILLAS RELLENAS</b>	<b>18€</b>
Viernes 22 Marzo	18:00 20:00	<b>TEXTURAS y GELATINAS</b>	<b>18€</b>
Viernes 5 Abril	18:00h 20:00h	<b>MASAS ESPONJOSAS</b> Bizcochos y magdalenas	<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 2 Febrero	10:30h 14:00h	<b>COCINA JAPONESA</b>	<b>45€</b>
Sábado 16 Febrero	10:30h 14:00h	<b>TARTAS INTERNACIONALES</b>	<b>35€</b>
Sábado 16 Marzo	10:30h 14:00h	<b>COCINA MARROQUÍ</b>	<b>35€</b>
Sábado 23 Marzo	10:30h 14:00h	<b>LIMPIEZA y COCINADO DEL PESCADO</b>	<b>35€</b>
Sábado 6 Abril	10:30h 14:00h	<b>COCINA JAPONESA</b>	<b>45€</b>

## ESPECIAL SEMANA SANTA

- 09 Abril 17:30h → Taller de flores y leche frita
- 10 Abril 17:30h → Taller de Roscos fritos y pestiños
- 11 Abril 17:30h → Taller de Bacalao



Precio de cada taller **18€**  
Precio de los tres talleres **45€**

- 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.