+ TEMpS

Taller Cocina

COOKING PARTIES

CA L´ANGELS

RESTAURANT

#COOKINGSCHOOL

#ALACANT

#CUINAANTIGUA

#TRADICIOSIGLOXXI

#ARTE_SANA

#DEPOBLE #KI

#NOVEDADES 2015

VIERNES 08 DE MAYO 2015

Arros melos amb pebrella

Prepararemos un arroz en caldero de hierro con costillita de cerdo y con todos los **aromas de nuestra montaña** alicantina. Los aceites esenciales de las plantas pasan al arroz....

VIERNES DE MAYO 15 2015

BOLLO A LA LLOSETA VERDURAS ENCURTIDAS "SALMORRES"

Aprenderemos a escaldar la harina de MAIZ

#ESPECIALCELIACO

verduras silvestres y os contaremos los secretos de las verduras encurtidas.....

VIERNES 29 DE MAYO 2015

MULTIVERSO DE LA PASTA

Sapore di sale!

FABRICAR la PASTA FRESCA. Y haremos platos únicos:

TALLARI DE MERO EN OLLA DE FERRO

TALLARÍ I LLANDETA DE POLP AMB SEBA

Viene el verano...disfrutemos de la cocina fresca y divertida....

TALLARI CRUIXENT #FINGERFOOD

SELECCIÓN DE VINOS DEGUSTACIÓN

Por orden de días:

TENTENUBLO
"Prueba vinos de todo el mundo y después bebe este todos los días"...les digo yo a mis amigos. Frescura , amabilidad, la acidez se muestra como un gran equilibrista uniendo el color con la textura. Un vino que arranca una sonrisa , y te traslada a las tierras escondidas de Viñaspre, en la Rioja.

FINCA LA RANA TERRA D´URO
Ni filtrado ni clarificado para respetar al máximo las cualidades naturales del vino. Potente pero aterciopelado y respetando la fruta muy madura con un aporte de madera justo. HACIENDA TERRA d'URO, un toro sin manipular.

BODEGAS ZARATE

Hay vinos y bodegueros que tienen la "magia" de transportarte a las tierras donde crecen las viñas. Estos vinos, esta bodega os llevará de la mano por los senderos del Valle del Salnés, sentiréis la magia del atlántico gallego

+Lugar

En el Restaurant Ca L´Angels

C/Gabriel Miró,12.Polop

03520 Alicante

Horario

8-15-29 de mayo

Viernes

Inicio a las 20h.

Información general cursos

Intenciones

La intención del curso va más allá de aprender unas recetas, que también lo haremos. Lo que buscamos es que se cree una base sólida , cimentada en la cocina tradicional de Alicante.

Buscamos la excelencia en la cocina y divulgar la cocina clásica en los valles de la Marina y la soltura de afrontar un recetario más amplio.

Y Por supuesto divertirnos cocinando , aprendiendo y compartiendo mesa y vinos.

Método

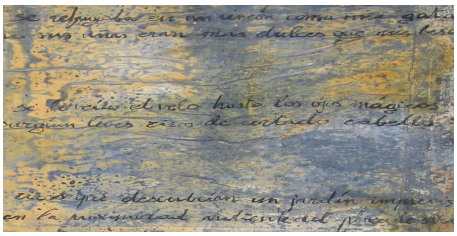
Proporcionaremos a los asistentes las medidas y materiales que nosotros utilizamos en el restaurante. Desarrollaremos todos los platos, desde el inicio al fin. Lo que nos proporcionará entablar un dialogo con los materiales utilizados.

Las recetas se realizan de manera grupal para favorecer la interacción entre los alumnos y la chef.

Al final de cada taller disfrutaremos de los platos realizados. Marinados con el vino o Champagne seleccionado para la ocasión.
Grupos reducidos.

Tarifas

3 Talleres-Degustación 120 € persona.
Un Taller-Degustación 8 mayo 40€ persona /15 mayo 45 € persona/28 de mayo 50€ persona



Para asistir a los cursos es necesario reservar plaza por alguno de los medios de contacto indicados en esta web o en cualquier otra publicación de el curso de cocina TEMpS.
La confirmación de la plaza requerirá el abono del 100% del importe del curso.
El restaurant Ca l´Angels se reserva el derecho de modificar la fecha o cancelar un taller si no se cubre el aforo mínimo considerado. En tal caso de cancelación total del curso, se devolverá el adelanto realizado a las personas que hubieran reservado

+info. tel.965870226 / 690630245
www.calangels.net info@calangels.net
C/ Gabriel Miro,12. Polop (Alicante)