

TAPAS



Mireia Anglada

¿Cómo ofrecer a nuestros comensales una cena a base de tapas, "Bocados de pequeño formato con el toque especial de la nouvelle cuisine".?

Curso semi participativo donde se crearán una serie de tapas tradicionales, adaptadas a las nuevas tendencias.

Prepararemos un surtido entre frías, calientes y dulces.

PRECIO POR PERSONA 30 EUROS

Matricula abierta

Envía el formulario de [pre-inscripción](#) para matricularte

* *El precio incluye clase, cena-degustación, agua, copa de vino, material didáctico y productos para la elaboración.*

Los cursos podrán ser anulados si el número de alumnos matriculados no es suficiente.