

# RESTAURANT CASANOVAS *[talleres gastronómicos]*

## **TALLER DE TAPAS Y ARROZ**

**Precio por persona 65 €**

**Grupo mínimo 12 pax**

En este curso aprenderemos a elaborar 6 tipos de tapas y un arroz, con variedades y técnicas de elaboración diferentes que combinan platos tradicionales con versiones más innovadoras. La composición de las tapas y del arroz variará según temporada.

Este es un taller práctico en el que todos colaboran. en el que cocinaremos entre todos. Además el taller comienza con una introducción teórica a las variedades de arroz, calidades, tipos de arroz apropiados para cada plato y otros trucos. Incluye todos los ingredientes y materiales para la elaboración de las recetas, degustación con vino y refrescos. El taller incluye la comida o cena.



## **TALLER DE CATA DO JAMONES, QUESOS Y VINOS**

**Precio por persona 67 €**

**Grupo mínimo 12 pax**

Taller donde aprenderemos las claves para entender cómo utilizar nuestros sentidos para catar un jamón, quesos y vino, además de la técnica del corte de jamón. Hablaremos acerca de cómo distinguir los aromas y cualidades organolépticas de estos 3 ingredientes y haremos una identificación práctica de éstos. Se trata de un taller práctico en el que además de recibir diferentes explicaciones y demostraciones, cataremos:

2 jamones, 12 quesos y 6 vinos.

Complementaremos la actividad con un arroz, lo que convierte el taller en una comida o cena.



# RESTAURANT CASANOVAS *[talleres gastronómicos]*

## **AFTERWORK CATA DE GINTONICS PREMIUM + CENA**

**Precio por persona 55 €**  
Grupo mínimo 12 pax

El taller se trata de una actividad y posterior cena; consiste en una cata de ginebras Premium y sus maridajes, hablaremos acerca de cómo distinguir los aromas y cualidades organolépticas, y acabaremos con una cena:

### Entrantes

Jamón ibérico con pan y tomate  
Brocheta tibia de chorizo ibérico y queso  
Dados de bacalao marinadas en aceite virgen  
Bouquet de alemana y tocino  
Coca de verduras asadas con anchoas de la Escala  
Degustación de papardelle con trufa

### Plato principal a elegir

Merluza en t mpora y tomate confitado  
Entrecot al aceite de brasas y patatas

Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas  
Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller  
Agua mineral



## **AFTERWORK CAVA vs CHAMPAGNE + CENA**

**Precio por persona 67 €**  
Grupo mínimo 12 pax

El taller se trata de una actividad y posterior cena de tapas; consiste en un taller donde se catar  a ciegas Cava vs Champagne, hablaremos acerca de cómo distinguir los aromas y cualidades organolépticas, y acabaremos con una cena compuesta por 15 tapas gastronómicas.

