

RESTAURANT CASANOVAS *[tallers gastronòmics]*

TALLER DE TAPES I ARROSSOS

Preu per 65 €
Grup mínim 12 pax

En aquest curs aprendrem a elaborar 6 tipus de tapes i un arròs, amb varietats i tècniques d'elaboració diferents que combinen plats tradicionals amb versions més innovadores. La composició de les tapes i de l'arròs variarà segons temporada.

Aquest és un taller pràctic en el qual tots hi col·laboren. en el qual cuinarem entre tots. A més el taller comença amb una introducció teòrica a les varietats d'arròs, qualitats, tipus d'arròs apropiats per a cada plat i altres trucs. Inclou tots els ingredients i materials per a l'elaboració de les receptes, degustació amb vi i refrescos. El taller inclou el dinar o sopar.



TALLER DE CATA DE PERNILS, FORMATGUES I VINS

Preu per persona 67 €
Grup mínim 12 pax

Taller on aprendrem les claus per entendre com utilitzar els nostres sentits per tastar un pernil, formatges i vi, a més de la tècnica del tall de pernil. Parlarem sobre com distingir les aromes i qualitats organolèptiques d'aquests 3 ingredients i farem una identificació pràctica d'aquests. Es tracta d'un taller pràctic en què a més de rebre diferents explicacions i demostracions, tastarem:

2 pernils, 12 formatges i 6 vins.

Complementarem l'activitat amb un arròs, el que converteix el taller en un dinar o sopar.



RESTAURANT CASANOVAS *[tallers gastronòmics]*

AFTERWORK CATA DE GINTONICS PREMIUM + SOPAR

Preu per persona 55 €
Grup mínim 12 pax

El taller es tracta d'una activitat i posterior sopar; consisteix en un tast de ginebres Premium i els seus maridatges, parlarem sobre com distingir les aromes i qualitats organolèptiques, i acabarem amb un sopar:

entrants

Pernil ibèric amb pa i tomàquet

Broqueta tèbia de xoriço ibèric i formatge

Daus de bacallà marinades en oli verge

Bouquet de alemanya i cansalada

Coca de verdures rostides amb anxoves de l'Escala

Degustació de papardelle amb tòfona

Plat principal a triar

Lluç a tèmpera i tomàquet confitat

Entrecot a l'oli de brases i patates

Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites

Vi blanc i negre selecció del nostre sommelier

aigua mineral



AFTERWORK CAVA vs CHAMPAGNE + SOPAR

Preu per persona 67 €
Grup mínim 12 pax

El taller es tracta d'una activitat i posterior sopar de tapes; consisteix en un taller on es tastarà a cegues Cava vs Champagne, parlarem sobre com distingir les aromes i qualitats organolèptiques, i acabarem amb un sopar composta per 15 tapes gastronòmiques.

