



ES TALLER DE CA'N PINTXO

# *Talleres de Cocina*

BY: DANIEL CARRILLO & ÁLVARO VICENS

**RESUMEN**  
LISTADO DE CURSOS



## - *Pintxos y Tapas* -

- ✧ Rollitos frescos vietnamitas con setas y requesón.
- ✧ Taco Mexiterráneo de porcella con piparras.
- ✧ Alitas deshuesadas crunchy con mayo de naranja y mostaza
- ✧ Samosas de verduras al curry.
- ✧ Triki cookies



## - *Winter is Coming* -

- ✧ Guiso de garbanzos con chipirones y sobrasada.
- ✧ Huevo escalfado y setas con puré de calabaza y gorgonzola.
- ✧ Falso rissotto de trigo con setas y galleta de parmesano.
- ✧ Gnocchis de boniato con mantequilla de salvia.
- ✧ Trufas borrachas de choco y avellanas.



## - *Pasta Fresca* -

- Tallarines al huevo con panceta ibérica, cebolla dulce y crema trufa.
- Raviolis de sémola de trigo rellenos de ricotta, butifarra catalana, orejones y nueces al curry.
- Espaguetis nero di sepia al aglio, olio e peperoncino con tomillo, tomate asado y gambas.
- Gnocchis de patata violeta a la sorrentina tradizionale.



## - *Tour Asiático* -

- ✧ Japchae: un plato típico de la cocina coreana elaborado con fideos de boniato y verduras.
- ✧ Nems Vietnamitas: rollitos de cerdo fritos con vegetales, hierbas aromáticas y setas.
- ✧ Pollo agridulce: tiras de pollo rebozadas y fritas acompañado de salsa agridulce.
- ✧ Yakitoris: tipo de brocheta japonesa aderezadas con diferentes salsa.
- ✧ Bingka Ubi: postre típico de Malasia con Yuca y coco.



## *- Arroces 1 -*

- ✧ Salmorretas (frita y asada).
- ✧ Caldo de colágeno.
- ✧ Socarrat.
- ✧ Arroz al horno.
- ✧ Arroz a banda.



## - *Arroces 11* -

- Arroz negro de gamba roja, sepia, salicornia y sobrasada
- Arroz seco de amanita Caesarea (huevo de rey), presa ibérica, tirabeques y guindilla verde.
- Arroz meloso de bogavante y guisantes eco.
- Fumet de camarones rojos y pescado de roca.
- Caldo de carne y verdura.



## - *Experiencia Gastronómica 1* -

- ✧ Japchae
- ✧ Tartar de pescado.
- ✧ Raviolis rellenos de ricotta, butifarra catalana, orejones y nueces al curry.
- ✧ Tacos Mexiterráneo de porcella con piparras.
- ✧ Crema Catalana (Sifón)





## - *Experiencia Gastronómica 11* -

- ✧ Alitas deshuesadas crunchy con mayo de naranja y mostaza.
- ✧ Yakitoris (brochetas japonesas)
- ✧ Arroz seco con butifarra, setas y tirabeques.
- ✧ Espaguetis nero di sepia al aglio, olio e peperoncino con tomillo, tomate asado y gambas.
- ✧ Bizcocho de Yuca y coco.



## ***- Typical Spanish, olé! -***

- Salmorejo
- Tortilla de patatas con cebolla.
- Paella mixta con costilleja, gamba y sepia.
- Fumet de camarones rojos y pescado de roca.
- Flan de huevo.

# ES TALLER DE CA'N PINTXO

CARRER DE CETRE, 19 - BAJOS · 07100 SÓLLER

e-mail: [estaller@canpintxo.com](mailto:estaller@canpintxo.com)

[estaller.canpintxo.com](http://estaller.canpintxo.com)