



TALLERES DE COCINA

BY: DANIEL CARRILLO Y JUAN SIMÓN

ES TALLER DE CA'N PINTXO

“Es Taller de Ca’n Pintxo”, es un punto de encuentro gastronómico, cultural y artístico, donde jugamos, creamos y trabajamos con los mejores productos que nos da nuestra tierra. Nuestra filosofía es apostar por **productos de KMO**, es decir, productos de origen local, cultivados en nuestras apreciadas islas.

Realizamos **talleres de cocina privados** con comilona incluida, para grupos de **mínimo 8 personas por 65€ p.p.** (bebidas no incluidas). Una experiencia gastronómica muy divertida y diferente donde aprenderás recetas y los mejores trucos de cocina de la mano de nuestros chefs principales **Daniel Carillo y Juan Simón**. Comenzamos a cocinar a las **11:00 y la duración es de unas 4 horas** aproximadamente más el tiempo de la comida.

Los talleres constan de 4 platos salados y un postre que luego podéis degustar todos juntos. Además de los talleres clásicos, encontraréis nuestras **“Experiencias Gastronómicas”**. Se trata de un conjunto de las recetas más populares, de manera que, en un mismo taller podéis cocinar un plato de cocina asiática, una pasta fresca o un arroz, la combinación perfecta. Estos talleres son la actividad ideal para celebraciones más lúdicas con amigos.

Nuestros eventos de cocina son ideales para cualquier tipo de grupo, tanto si vienes con la familia como con amigos, fiestas de cumpleaños, actividades de team building, despedidas, reuniones, etc.

¡Disfruta de la experiencia!

RESUMEN

Listado de Cursos



Pintxos y Tapas

Rollitos frescos vietnamitas
con setas y requesón.

Taco Mexiterráneo
de “porcella malloquina” con piparras.

Alitas crunchy
Alitas de pollo campero deshuesadas con
mayo de naranja y mostaza.

Samosas
de verduras al curry.

Triki cookies
con chocolate negro, chocolate blanco o chocolate con leche.



Winter is Coming

Guiso de garbanzos
con chipirones y sobrasada.

Huevo escalfado y setas
con puré de calabaza y gorgonzola.

Falso risotto 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 de 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

Brochetas japonesas aderezadas con salsa yakitori.

Bingka Ubi

Postre típico de Malasia con Yuca y coco.



Arroces I

Salmorretas (frita y asada)

A base de ñoras, la base de arroces y paellas.

Caldo de colágeno

Fondo para el socarrat y cualquier arroz.

Socarrat

de cola de gamba roja.

Arroz al horno

de judías verdes y costillas de cerdo.

Arroz a banda

de rape y sepia.



Arroces II

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.



Typical Spanish, olé!

Salmorejo

Crema fría tradicional de Andalucía, a base de tomates, aceite de oliva virgen extra y pan.

Tortilla de patata con cebolla.

Huevos ecológicos de Ca'n Goi y patatas de Sa Pobla.

Paella mixta

con costilleja de cerdo, gamba y sepia.

Fumet

de camarón rojo del mediterráneo y pescado de roca.

Flan de huevo

con yemas de huevos ecológicos y leche de las granjas mallorquinas.



Experiencia Gastronómica I

Japchae

Un plato típico de la cocina coreana elaborado con fideos de boniato y verduras.

Tartar de pescado

Pesca del día, aliño cítrico y aire de coco.

Raviolis rellenos

de ricotta, butifarra catalana, orejones y nueces al curry.

Taco Mexiterráneo

de “porcella malloquina” con piparras.

Crema Catalana (Sifón)

A nuestra manera, con toque de vainilla y teja de caramelo.



Experiencia Gastronómica II

Alitas crunchy

Alitas de pollo campero deshuesadas con mayo de naranja y mostaza.

Yakitoris

Brochetas japonesas aderezadas con salsa yakitori.

Arroz seco

con butifarra, setas y tirabeques.

Espaguetis nero di sepia

al aglio, olio e peperoncino con tomillo, tomate asado y gambas.

Bingka Ubi

Postre típico de Malasia con Yuca y coco.



ES TALLER DE CA'N PINTXO

CARRER DE CETRE, 19 - BAJOS · 07100 SÓLLER
T.- +34 971 63 40 16 · estaller@canpintxo.com

estaller.canpintxo.com