



Miquel Ristol
Cuiner

GENER, dimarts dia 24.

PASTA SENZILLA I BONISSIMA. Tallarines a la carbonara rústica / Lasanya de verdures amb beixamel fina / Nyoquis a la bolonyesa "recepta tradicional".

FEBRER, dimarts dia 21.

POLLASTRE PER CADA DIA. Rostit de pollastre amb patates / Pollastre a la milanesa de formatge blau.

MARÇ, dimarts dia 20.

TARTES SALADES CALENTES I FREDES. Quiche de verdures / Full de carn i patata amb salsa de bolets / Coca de pollastre i ceba gratinada amb amanit.

ABRIL, dimarts dia 17.

SALMÓ FRESC PER GAUDIR. Salmó marinat, per amanides i pastes / Salmó al forn amb crosta i verdures a la crema.

MAIG, dimarts dia 22.

GUISATS DE PEIX AMB PERSONALITAT. Rap a l'all cremat al gust del Miquel / Lluç amb salsa americana, musclos, cloïsses i patates.

JUNY, dimarts dia 19.

AMANIDES FRESQUES PER L'ESTIU. Amanida de pasta, peix i marisc amb salsa rosa/ Amanida de fruites fresques amb vinagreta de menta i cítrics/ Amanida de pollastre, ou dur i formatge amb vinagreta de mostassa.

horari fixe jornada: 19,00- 20,30h + DEGUSTACIÓ

€ preu fixe jornada: 15,00 € - IVA INCLÒS



Per donar-vos d'alta a alguna d'aquestes jornades o per qualsevol consulta ,
ens trobareu de 8 a 17 hrs de dilluns a dijous, al telèfon 902 36 38 02;
o al mail: professional@xup-xup.com / info@xup-xup.com.

<http://espalestudidecuina.blogspot.com>

L'Escola romandrà oberta exclusivament durant la realització d'aquesta activitat.