



REGALA UNA
EXPERIÈNCIA
REGALA UNA
CLASSE DE
CUINA

l'Hotel Barcelona Catedral
C, Capellans, 4
08002 Barcelona
www.barcelonacatedral.com

CLASSES DE **CUINA**

2011-2012

Activitat gastronòmica

L'Hotel Barcelona Catedral obre la seva cuina als aficionats a la bona gastronomia. Una vegada al mes, entre les 19:30 i les 21:30 hores en Xavier comparteix tècniques fàcils i trucs culinaris molt útils per convertir els aficionats en autèntics xefs i sorprendre a familiars i amics. Aquestes classes s'adrecen a qualsevol persona que desitgi ampliar els seus coneixements o potser fins hi tot iniciar-se en el món de la cuina. Una vegada posat el davantal i de realitzar un suculent menú, el degusten i veuen els resultats immediats de les receptes proposades.

Professor: Xavier Arrey

Xef assessor del restaurant 4 Capellans de l'Hotel Barcelona Catedral, *Premi Tecnotast 2010*



Preus i inscripcions:

1 classe 50€

Especial curs complet 400€

El pagament de les classes es realitza anticipadament

Inscripcions a:

activitats@barcelonacatedral.com

o 93 304 22 55, demanar per Susanna

Classes de Cuina 2011-12

7 de SETEMBRE: TAPETES DE LA MEDITERRÀNIA

Mettabal amb verdures cruixents. Pollastre amb iogurt i hummus. Brandada de bacallà amb tomàquet alfàbrega i pinyons. Cruixent amb formatge de cabra, olivada i farigola. Taboulé. Figa amb pernil i ruca.

5 d'OCTUBRE: ALGUNS ARROSSOS, ALGUNS VARIETALS

Risotto de ceps i espàrrecs (carnaroli). Arròs de sèpia i calamars (bahia). Acompanyament aromatitzat (basmati). L'aliment complet (integral).

2 de NOVEMBRE: PLATS DE CAÇA

Estofat de senglar amb carbassa i taronja. Llom de llebre amb tatin de carbassa. Perdiu escabetxada amb moniato escalivat. Filet de cérvol amb col i castanya.

7 de DESEMBRE: PLATS DE NADAL

Tapeta de canelons. Escudella, galets i carn d'olla. Capó de Nadal. Torró de rovell d'ou cremat

11 de GENER: FETGE D'ÀNEC

Saltejat amb pinya i toffee. Mi-cuit amb codonyat i pa d'espècies a la sal amb amanida de poma i vainilla. Fumat amb carxofes confitades.

1 de FEBRER: PEIXOS

Escabetx de rogers, safrà i mandarina. Ceviche d'orada i llima. Tataki de tonyina amb sèsam i teriyake. Suquet de rap i escamarlans. Papillote de bacallà amb Idiazabal i romaní.

7 de MARÇ: CONFITURES, MERMERLADES I GELEES

Confitures i melmelades de fruites i verdures de temporada, gelees d'herbes aromàtiques.

4 d'ABRIL: AMANIDES, SOPES, SALS AROMATITZADES I VINAGRETES

Sopa de ceps amb parmesà i cansalada. Sopa de tomàquet amb sindria. Amanida de fruita, flors i verdures. Amanida asiàtica de peixos blaus. Amanida de formatges i fruits secs. Vinagreta de gerds i marialluïsa. Vinagreta de soja, llima i menta. Vinagreta de mostassa i pistatxo. Sal de taronja (cítrics), sal de vainilla (espècies), sal de col llombarda (verdures).

2 de MAIG: VERDURES

Verdures en tempura i salsa agredolça. Verdures i calamars al wok. Rotllets de verdures fregits i soja. Naps glacejats amb taronja i curri. Estofat de pèsols, cansalada i botifarra negra. Flam de carbassa. Gratinat de patata i bacó. Quiche de porro, espinacs i panses.

6 de JUNY: POSTRES

Crema cremada de cardamom i marialluïsa. Refrescant de pinya colada. Pastís calent de xocolata. Tatin de pera amb llima i regalèssia. Cremós de xocolata blanca amb gerds.

