

Del 20 de enero al 4 de Febrero

CATA Y DEGUSTACIÓN - QUESOS LA CABEZUELA

Día 20 de ENERO a las 15h (Planta Baja)

Precio: 10€

Mantequillas y quesos singulares con panes de fermentación larga.
Quesos desarrollados a partir de técnicas no tradicionales españolas,
mantequilla con diferentes añadidos naturales que le confieren sabores y
matices añadidos. Pan de fermentación natural y larga de masas madre.



CATA A CIEGAS DE VINOS - VINOS DELIBERADOS

Día 25 de ENERO de 13h a 15h y de 17h a 22h (Planta Baja)

Precio: 3€

Se hará un juego para hacer una cata/degustación a ciegas de sus vinos.



TALLER DE CAFÉ – RANDALL COFFEE

Días 21 y 28 ENERO de 12h a 14h (Planta Baja)

Precio: 40€

PREPARACIÓN DE CAFÉ EN CASA + PAQUETE DE CAFÉ

Descripción: Curso para iniciarse en los diferentes métodos y técnicas para preparar café en casa por Miguel Vera, formador titulado de SCA (Specialty Coffee Association).



CATA GUIADA DE CERVEZAS – CERVEZAS

ENIGMA Día 2 FEBRERO a las 20h (Planta Baja)

Precio: 6€

Cata guiada de Cervezas Enigma a cargo del maestro cervecero Miguel C. Viñado, donde se descubrirán los diferentes aromas y sabores de dos cervezas Enigma y cómo éstos evolucionan en copa.



TALLER INFANTIL DE SALSAS Y TORTILLAS MEJICANAS – GÜEY

Día 27 ENERO a las 13h (Planta Alta)

Precio: Gratuito

Máximo 5 niños acompañados de algún adulto

Haremos la preparación de las salsas y las tortillas en directo



PREPARAR UN RISOTTO SIN TRAZAS DE GLUTEN – KINT y SITHO

Día 30 ENERO a las 19,30h (Planta Alta)

Precio: 20€

Máximo 15 participantes

En el puesto de Kint el chef Marco Bozzolini impartirá una *master class* sobre cómo preparar un "Risotto tartufato", sin trazas de gluten. Al final de la demostración, los participantes serán obsequiados con un kit para prepararlo en su casa. (Se buscará también el apoyo de asociaciones para que participen al evento.).



CATA DE QUESOS CANARIOS MARIDADOS CON CERVEZAS ARTESANAS

PICÓN PRODUCTO CANARIO

Día 25 ENERO y 1 FEBRERO a las 21h (Planta Alta)

Precio: 20€

Máximo 10 participantes

Degustación de quesos canarios acompañados de cervezas artesanas de las Islas. Descubriremos el origen de estos quesos y cervezas, su historia y el porqué de su maridaje.



TALLER COMO HACER UN ENTRECOT / CHULETÓN

VACANEGRA

Día 26 ENERO a las 14h (Planta Baja)

Precio: Gratuito

Como hacer correctamente un ENTRECOT. Mucha gente pregunta cuantas vueltas hay que darle, la sal antes o después, si se debe aplastar,.....Ven a verlo y saldrás de dudas!!!!



CATA AOVE – ACEITES ANDALUCES OLIVA

Día 31 ENERO a las 19h (Planta Alta)

Precio: 5€

Se realizará una cata de AOVES de distintas variedades acompañada una cerveza Alhambra 1925



TALLER Y CATA DE REPOSTERÍA - LA CREPA

Día 27 ENERO a las 12,30h (Planta alta)

Precio: 3€

Los invitamos a participar en un taller de repostería donde haremos una breve clase de repostería utilizando un chocolate de reconocimiento mundial y al final podrán disfrutar de una degustación de postres 100% artesana



CURSO DE SALSAS PARA ASADOS ARGENTINOS - GRACIANA

Días 21 y 28 ENERO a las 13h (Planta alta)

Precio: Gratuito€

Preparación de salsas para todo tipo de asados argentinos.



TALLER CARACOLES – CARACOL DE CADALSO

Día 23 ENERO a las 13h (Planta Baja)

¿Qué es una granja de caracoles? En este taller pretendemos dar a conocer el qué es y el por qué de una granja de caracoles, haremos una charla sobre nuestra experiencia y aportaremos información al oyente.



Día 30 ENERO a las 13h (Planta Baja)

Manejo y preparación de caracoles para su cocinado. Acercaremos el producto a todas las cocinas para perder el miedo al producto por su laboriosidad.

Precio: Gratuito

TALLER DE ELABORACIÓN CON HIERBAS DE CREMAS, JARABES, ETC

CANNELLE ESPECIAS

Día 26 ENERO a las 18,30h (Planta Alta)

Precio: Gratuito

Elaboración de cremas y oleatos con hierbas y especias del puesto Cannelle



TALLER DE CREACION DE POSTRES – CHOCOBELGA

Días 22 y 29 ENERO a las 13h (Planta Baja)

Precio: 10€

Se realizará un taller para aprender a elaborar postres con chocolate belga



CATA DE VERMUT – VERMU Y AMEN

Días 23 y 30 ENERO a las 13h (Planta Alta)

Precio: 15€

Degustación de una selección de 3 vermutos y productos típicos que acompañan al vermut con explicación sobre la elaboración del vermut, distintos tipos, diferencias y explicación de los vermutos catados



APRENDE A HACER LA COMPRA CONMIGO - EL MEJOR AFTER WORK SILVIA RIOLOBOS NUTRICIONISTA

¿Cuántas veces nos encontramos que los armarios de nuestras cocinas no se adaptan a nuestra realidad?

Resulta que hicimos la compra sin anticipar cómo será nuestra semana y cuando llega el momento nos encontramos con un montón de ingredientes que necesitan más tiempo del que podemos dedicarles, o que compramos de capricho, demasiado precocinado, etc...

Te enseñaré a planificar tus menús, llenando la cesta de forma inteligente

Día 25 de enero de 19h a 20h

Precio: 10€

Aforo: 20 personas