

CURSOS DE COCINA

BY CAFÉ DE ORIENTE
MADRID

Menú San Valentín

ENERO

San Valentín

J 18 de 17h-20h

S 20 de 10h-13h

(Día a elegir)

01 Bloody Mary cambiante de remolacha y aromas de campo

02 Niguiris y pulpo a la gallega, bonito y caviar cítrico

03 Bacalao pibil en papillote de plátano, guacamole y chile habanero

04 Carrillera de ternera con corazón de mango, foie y trigueros

05 Tiramisú de violetas, haba tonka y algodón de azúcar

Curso impartido por Miguel Ferrero, chef de nuestro restaurante
Café de Oriente Museo del Traje

Mínimo 5 alumnos para la realización del curso con un máximo de 16

Para inscribirte envía un e-mail a curso@grupolezama.es y te contestaremos con el procedimiento de reserva de plaza y forma de pago

A elegir jueves o sábado ■ Precio por curso 50€ ■ Plaza de Oriente, 2 (Madrid)



¡PERFECTO PARA REGALAR! ;)

CURSOS DE COCINA

BY CAFÉ DE ORIENTE
MADRID

Menú Feria de abril

MARZO

Feria de abril

J 08 de 17h-20h

S 10 de 10h-13h

(Día a elegir)

A elegir jueves o sábado

■
Precio por curso 50€

■
Plaza de Oriente, 2 (Madrid)

- 01** Cocktail de rebujito de dos maneras: líquido y sólido
- 02** Tortilla de camarones con humus sefardí y sardina ahumada
- 03** Carpaccio de gambas de Huelva al ajillo de manzanilla con salicornias
- 04** "Pescaíto frito"
Salmonete adobado con ensalada frita
- 05** Pastela mozarabe de codorniz, calabaza y pasas
- 06** Manzana de feria

Curso impartido por Roberto Hierro, chef de nuestro restaurante Café de Oriente

Mínimo 5 alumnos para la realización del curso con un máximo de 16

Para inscribirte envía un e-mail a curso@grupolezama.es y te contestaremos con el procedimiento de reserva de plaza y forma de pago



¡PERFECTO PARA REGALAR! ;)

CURSOS DE COCINA

BY CAFÉ DE ORIENTE
MADRID

Menú San Isidro

ABRIL

San Isidro

J 12 de 17h-20h

S 14 de 10h-13h

(Día a elegir)

A elegir jueves o sábado

Precio por curso 50€

Plaza de Oriente, 2 (Madrid)

01 Salmorejo con fresones de Aranjuez y espuma de queso de cabra

02 Carpaccio de solomillo de toro, salsa de Idiazábal y ensalada de pamplinas

03 Manos de ternera confitadas y lacadas con carabineros y su tuétano

04 Soldaditos de Pavía

05 Rabo de toro estofado con vinos de Colmenar, parmentier trufada y trigueros de Carabaña

06 *Postre a definir*

Curso impartido por Roberto Hierro, chef de nuestro restaurante Café de Oriente

Mínimo 5 alumnos para la realización del curso con un máximo de 16

Para inscribirte envía un e-mail a curso@grupolezama.es y te contestaremos con el procedimiento de reserva de plaza y forma de pago



¡PERFECTO PARA REGALAR! ;)

CURSOS DE COCINA

BY CAFÉ DE ORIENTE
MADRID

Menú de verano

MAYO

Verano

J 10 de 17h-20h

S 12 de 10h-13h

(Día a elegir)

01 Raviolis de tomate con queso de cabra

02 Mero con lechuga de mar

03 Pichones asados al aroma de Oporto

04 Crema caramelizada con frutas

Curso impartido por José Sanz, chef de Mesa Real (restaurante del Senado)

Mínimo 5 alumnos para la realización del curso con un máximo de 16

Para inscribirte envía un e-mail a curso@grupolezama.es y te contestaremos con el procedimiento de reserva de plaza y forma de pago

A elegir jueves o sábado ■ Precio por curso 50€ ■ Plaza de Oriente, 2 (Madrid)



¡PERFECTO PARA REGALAR! ;)

Curso de Cocina

CAFÉ DE ORIENTE
BISTRÓ&RESTAURANTE

El Arroz

- 01** Ensalada de arroz integral con remolacha y maíz
- 02** Ensalada de arroz integral, judías verdes y rúcula
- 03** Arroz con lentejas, comino y cebolla frita
- 04** Arroz con garbanzos y carrilleras con alioli de membrillo
- 05** Arroz especiado con berenjenas y yogur
- 06** Arroz cremoso de ceps con tocino

Fechas a elegir: - Jueves, **07 de junio** en horario de 17 a 20hs
- Sábado, **09 de junio** en horario de 10 a 13hs

Imparte: **Javier Tovar**, Chef de La Botillería del Café de Oriente

Precio: 50€

Inscripciones: curso@grupolezama.es

Mínimo 5 alumnos para la realización del curso con un máximo de 16.

