

---

## CÀPSULES A LA CUINA

---

---

### DOLÇOS D'ESTIU

---

**N**

#### DEL 4 A L'11 DE JULIOL

Dimecres de 17 a 19 h

Preu: 19,89 € + 6 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

---

Arriba l'estiu, i també la calor, els colors vius, la maduresa i una gran quantitat de fruites refrescants i revitalitzants. Per això en aquest curs aprendrem a fer dolços amb tot el que ens aporta aquesta estació. Aprendrem a fer des de pastís d'albercocs fins a sablé Bretó amb nata i figues o alguna mousse fresca.

---

---

### TACOS, FAJITAS I PIADINES

---

**N**

#### DEL 4 AL 25 DE JULIOL

Dimecres de 19.15 a 21.15 h

Preu: 39,78 € + 6 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

---

En aquest curs intensiu farem un tastet d'una alternativa als entrepans de sempre. Aprendrem a fer la massa dels tacos, fajitas i piadines i els farem per fer un entrepà deliciós i diferent.

---

---

**CUINA DE DIUMENGE**

---

**N****DEL 10 AL 24 DE JULIOL**

Dimarts de 10 a 12 h

Preu: 29,83 € + 10 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

---

En aquest curs aprendrem a fer plats per sorprendre a la família, els amics o els convidats de diumenge, sense afectar la nostra butxaca. Farem una sopa de musclos, un conill amb gambes o un arròs de marisc. No hi faltaran les postres com el coulant de praliné o un pastís de xocolata trufat. Tot això i molt més ens espera.

---

**BROQUETES DEL MÓN**

---

**N****DEL 18 AL 25 DE JULIOL**

Dimecres de 17 a 19 h

Preu: 19,89 € + 6 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

---

Les broquetes les podem trobar per tot el món i en aquest curs aprendrem a fer-les de diferents formes, des de passant per les broquetes satay d'Indonèsia i el yakitori japonès fins al Kebab de l'Índia i Pakistan, entre moltes altres.

---

**EL VERMUT**

---

**N****DEL 19 AL 26 DE JULIOL**

Dijous de 17 a 19 h

Preu: 19,89 € + 6 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

---

Ara més que mai s'està recuperant l'hora del vermut, i no hi ha res millor que acompanyar-lo amb un aperitiu casolà. Aprendrem a fer les nostres pròpies braves, els musclos al vapor, el pop a la gallega, l'hummus de remolatxa i els calamars arrebossats, entre d'altres. Tot això i més, acompanyat d'un bon vermutet de la casa!

---

**CROQUETES**

---

**DEL 19 AL 26 DE JULIOL**

Dijous de 19.15 a 21.15 h

Preu: 19,89 € + 6 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

---

En aquest curs intensiu aprendrem a fer la base de les croquetes i moltes de les seves variants. Farem les de pollastre, les de bolets, formatge blau amb pera i nous, les de pernil salat, la variant japonesa amb gambes o fins i tot les de xocolata!

---

**PASTISSOS D'ARA I SEMPRE**

---

**N****DEL 20 AL 27 DE JULIOL**

Divendres de 10 a 12 h

Preu: 19,89 € + 6 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

---

Un curs perquè puguem recuperar els gustos dels pastissos de la teva àvia, mare o de la teva pastisseria de sempre. Aprendràs a fer el pastís de formatge, el pastís de pomes, el de llimona merengada, el tiramisú o fins i tot magdalenes o un pa de pessic.