

CURSO DE INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS DE LA ALTA COCINA

- *Consomé de tomate*
- *Mejillones 90°C 2'30"*

- *Bizcocho de tinta de calamar*
- *Huevas de trucha fritas*

- *Papillote de gambas y verduras*

- *Huevos 63°C 45', con espuma de patata y setas confitadas. Pan tostado de sifón*

- *Alitas de pollo a baja temperatura, verduras, Espuma de mayonesa caliente de estragón*

- *Helado de mango con espuma de coco y bizcocho de avellanas de sifón sin gluten*

- *Rocas de chocolate negro*

- *Mil hojas seco seco*

- *El gin tónico sin ensalada*