



Chef Martín Lukesch

ACERCA DEL CURSO

Este curso está pensado para los que quieren creatividad y sabor en las comidas de todos los días, utilizando productos nobles, con recetas fáciles y rápidas.

INICIO

Miércoles 18 de Abril de 2018

4 clases - 1 vez por semana

Horario: de 19:00 hs a 22:00 hs.

Las clases perdidas por inasistencia NO se recuperan

Todos los cursos cortos requieren inscripción previa

ARANCELES

Arancel \$3100.-

Comunidad Ott \$ 2800.-

Alumno en curso \$2500.-

Arancel especial por 2 clases \$1550.-

ENTRADAS

- Huevo poché sobre french toast y polvo de jamón crudo
- Ceviche estilo Thai
- Sopa cremosa de brócoli y queso Gruyere
- Mollejas con aliño de wasabi y palta hass



PRINCIPALES

- Entraña marinada en hierbas
- Salmón envuelto con verduras mediterráneas
- Bondiola de cerdo cocida en jugo de manzanas
- Sorrentinos rellenos con berenjena ahumada & queso cabra



ACOMPAÑAMIENTOS

- Philos de vegetales
- Ensalada tibia de papines confitados al limón
- Risotto de quinoa y remolachas
- Chips de batata y miel picante