

CURSOS DE COCINA INVIERNO/PRIMAVERA 2012

Enero de 2012

- Jueves 19 de enero. [Cooking party con aceite de oliva](#). Profesora: Nati Lacal (restaurante La Rebotica). De 19:00 a 21:00 horas. Precio: 40 euros.
- Lunes 23 de enero: [La pasión de cocinar con Trufa, por Trufa Pasión](#). 19:00h. Precio: 20 euros.
- Miércoles 25 de enero. [Cooking party con cava Freixenet](#). De 19:00 a 21:00h. Precio: 40 euros.

Febrero de 2012

- Miércoles 8 de febrero. [Cooking party con cava Freixenet](#): "Las texturas del pato". Profesor: Luis Berzosa (IES Miralbueno). De 19:00 a 21:00h. Precio: 40 euros.
- Jueves 9 de febrero. [Curso de galletas decoradas de san Valentín](#). Profesora: Paula Durán, blogger de "Galletilandia" y "Con las zarpas en la masa". Horario: de 17 a 19 horas. Precio: 50?.
- Miércoles 22 de febrero. [Cooking party con aceite de oliva virgen extra, D.O Bajo Aragón](#). Profesora: Nati Lacal (restaurante La Rebotica). De 19:00 a 21:00 horas. Precio: 40 euros.

Marzo de 2012

- Miércoles 7 de marzo. [Cooking party con cava Freixenet](#). De 19:00 a 21:00h. Precio: 40 euros.
- Miércoles 14 y jueves 15 de marzo: Escuela de cocina Telva. Más información (teresa@barbacil.com)
- Miércoles 21 de marzo. [Cooking party con aceite de oliva virgen extra, D.O Bajo Aragón](#). Profesora: Nati Lacal (restaurante La Rebotica). De 19:00 a 21:00 horas. Precio: 40 euros.

Abril de 2012

- Miércoles 11 de abril. [Cooking party con cava Freixenet](#). De 19:00 a 21:00h. Precio: 40 euros.
- Miércoles 19 de abril. [Cooking party con aceite de oliva virgen extra, D.O Bajo Aragón](#). Profesora: Nati Lacal (restaurante La Rebotica). De 19:00 a 21:00 horas. Precio: 40 euros.

Patrocinadores:



Colón 7 - 50007 Zaragoza

Tel: 976 258 265

Fax: 976 258 266

www.barbacil.com