

Curso de cocina creativa 2009-2010.

Rest. Hotel Migal.

Impartido por Pedro Noriega.

**Grupos de 11 alumnos máximo.*

**Dirigido a amas de casa, profesionales, aficionados a la gastronomía,....*

**Elaboración de snacks, pinchos, tapas, entradas, pescados, carnes, postres y petit fours.*

**Degustación de platos elaborados en el curso y vinos nacionales e internacionales, espumosos, cervezas y vinos dulces.*



Coq Au Vin P

INFORMACION Y RESERVAS: 985 401 201 hotelmiga@hotmail.com