

Calendario Egutegia

ENERO	Urtarrila
FEBRERO	Otsaila
MARZO	Martza
ABRIL	Abrila
MAYO	Maiatz
JUNIO	Ekuina
JULIO	Uztaila
AGOSTO	Abuztua
AGOSTO	Abuztua

BEREZIAK

ESPECIALES

FINDE VASCO

"Sumérgete en la gastronomía vasca en un fin de semana muy especial. Un taller de cocina vasca que acabará en una comida en formato sociedad y otro de pintxos de vanguardia que finalizaremos con una ruta de pintxos didáctica con degustación por la Parte Vieja Donostiarra acompañados del chef."

Sábado: Taller de Cocina Tradicional Vasca y comida en formato "Txoko". Domingo: Taller de Pintxos de Vanguardia y posterior Didáctica de Pintxos por la parte vieja Donostiarra".

"Euskal gastronomia murgildu zaitez asteburu berezi batean. Euskal sukaldaritzako tailerra, elkarre formatuan amaituko dena eta bestea, abangoardiako pintxoak, chefak lagundutako pintxoen ibilbide didaktiko batekin amaituko duguna, Donostiarriko Alde Zaharretik dastaketa eginrez. Larunbata: Euskal Sukaldaritzarria Tradizionala "Txoko" formatu bazkariarekin. Igandeak: Abangoardia pintxo tailerra BCCN eta ondoren Pintxo erratu Didaktikoa Donostiarriko Alde Zaharretik."

24/02 - 25/02 02/06 - 03/06 **Apilicuetat**

07/07
1 Sesión de 4h. 11:00-14:00
16 € 60€

0 0 0 0 0 0 0

VANGUARDIA EN DOS DÍAS

"Un fin de semana de vanguardia en Basque Culinary Center. Dos días en los que conoceremos las técnicas más contemporáneas para poder aplicarlas en nuestras casas."

"Abanguardiazko gastronomian murgiltzeko asteburua Basque Culinary Center-en. Gure etxeetan aplicatzeko teknika garaikideenak ezagutzeko bi egun."

8/03 - 18/03 **Bodegas Valdemar**

2 Sesiones de 4,5h. 10:00-14:30
16 € 220€

0 0 0 0 0 0 0

INICIACIÓN EXPRESS

"¿Quieres iniciarte en la cocina y no sabes cómo? Un curso para principiantes que quieren dar sus primeros pasos en la cocina en tiempo record. Ya no hay excusas."

"Sukaldaritzan hasi nahi duzu eta ez dakitzu nola? Denbora labur batean ikasi nahi duten hasiberrienzako ikastaroa. Ez duzu sitzakiarik."

21/04 - 22/04 **Bodegas Valdemar**

2 Sesiones de 4,5h. 10:00-14:30
16 € 220€

0 0 0 0 0 0 0

SALADO & DULCE

"Dulce o salado? ¡Los dos! En este curso no tienes que elegir. Aprenderás a cocinar deliciosas recetas de ambos tipos. Viernes, pintxos. Sábado, postres."

"Gozalo ala gazia? Biak! Ikastaro horretan ez duzuztaran aukerarrik. Bi motatako erreztagoxoak prestazten ikasiko duzu. Ostirala, pintxoak. Larunbata, postre."

25/05 - 26/05 **Cava**

2 Sesiones de 3h.
V/18:00-21:00
S/10:00-13:00
16 € 150€

0 0 0 0 0 0 0

COCINA CON... LAS SISTERS & THE CITY

Cocinar con unas invitadas de lo más especial no es algo que hagamos todos los días. Elaboraremos 3 de las recetas favoritas de unas de las mejores embajadoras de Donostia y conoceremos todos sus secretos.

Gonbidatu berezi batzuekin sukaldatzea ez da egunero egiten dugun gauzeta bat. Donostiarriko enbaxadore hoburenarietako 3 erreza gogokoena egingo ditugu eta berain sekretu guztiek ezagutuko ditugu.

07/07
1 Sesión de 4h. 11:00-14:00
16 € 60€

0 0 0 0 0 0 0

COCINA DE ESTRELLAS

"Un curso en el que descubriremos los platos de restaurantes con estrella de la mano de un Chef de Bculinary. Un taller que finalizaremos con una cena con mucho encanto acompañado del mejor cava."

Izardun jatetxe bateko platerak aditzera eramango ditugun ikastaroa Bculinary Chef baten eskutik. Cava hoberenarekin lagundutako xarmadun afari batekin amaituko dugu tailerra.

26/01 Recetas de Juan Mari Arzak
23/03 Recetas de Pedro Subijana
27/04 Recetas de Martín Berasategui
18/05 Recetas de Hilario Arbelaitz
15/06 Eneko Atxa

2 Sesiones de 5h. 18:00-23:00
16 € 90€/sesión

0 0 0 0 0 0 0

Showcooking

Kit del entusiasta

Comida o cena incluida

SAN VALENTIN: SINGLES & COUPLES

"Un día especial que también se merecen quienes están en soltería. Cocinaremos platos afrodisíacos. Porque la cocina une, y el vino también."

"Ezkongabatasunean daudenak ere merezti duten egun berezia. Plater afrodisiako, Sukaldaritzak lotzen duelako, baita ardoak ere."

16/02
1 Sesión de 4h. 18:00-23:00
16 € 90€

0 0 0 0 0 0 0

COOK & PINTXOS

"Experiencia 100% Pintxos. Un taller de pintxos que acabará con una visita por los bares de la ciudad descubriendo sus pintxos, conociendo sus secretos, orígenes y métodos de elaboración."

"Pintoen %100 esperientzia. Pintxo tailer bat ondoren hiriko tabernak bisitatu, hainek eskauntzen dituzten pintxoak, sekretuak, jatorriak eta sukaldaritzarria metoda ezagutzeko."

12/05, 14/07
Sesiones de 5h. 10:00-15:00
16 € 95€/sesión

0 0 0 0 0 0 0

PINTXOS REVOLUTION

Descubre la revolución de los pintxos en un taller en el que degustaremos lo cocinado maridado con el mejor de los vinos."

Pintxoen erreboluzioa ezagutu ezazu ardoarekin bat egingo dugun tailer batean.

24/03
1 Sesión de 4,5h. 10:30-15:00
16 € 95€

0 0 0 0 0 0 0

THANDEM COOKING

Inglés y Castellano, cambiaremos el idioma pero cocinaremos y aprenderemos juntos. Los miércoles práctica idioma y aprende cocina.

Ingeleria eta gaztelania, hezkuntzak aldatu ditugu sukaldatzentzat eta ikasten dugun biltearren. Asteazkenetan hizkuntzak praktikatu eta sukaldatzentzat ikasi.

06/06, 20/06, 11/07
Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30
16 € 50€

0 0 0 0 0 0 0

A MEDIDA NEURRIKA

Tenemos una oferta a medida dirigida para todos los aficionados a la gastronomía. Cursos prácticos que se realizan en multitud de formatos desde talleres de cocina, pasando por catas y cursos especiales, a showcooking. Temáticas como la cocina vasca, la vanguardia más puntera o los exitosos pintxos.

Actividades para disfrutar de la gastronomía, aprender y conocer nuevos sabores y texturas en Basque Culinary Center. Unas modernas instalaciones y cocinas en las que además de cocinar podrás disfrutar cenando.

¿Quieres más información? club@Bculinary.com T. 943574557

VINOS, COCTELES & MÁS

INICIACIÓN A LA CATA

"Iníciate en la cata de vinos y experimenta las sensaciones que nos aporta el vino."

"Ezagutu ardo dastaketaren mundua, eta gozatu ardoak eragiten dituen zurrara bereziez."

16/02
1 Sesión de 2h. 18:00-20:00
24 € 35€

0 0 0 0 0 0 0

IBÉRICOS Y VINO

Del cerdo los ibéricos y de la uva el vino, una unión que nos sumergirá en un placer supremo, un lujo.

Txerritik iberikoa eta mahatsetatik ardoa, plazer gorenearan murgilduko gaituen bat-eģitea, luxua.

22/06
1 Sesión de 2,5h. 18:00-20:30
24 € 40€

0 0 0 0 0 0 0

CORTE DE JAMÓN

Quieres saber como sacar todo el provecho a un jamón? De la mano de un experto jamonero aprenderemos el arte del corte.

Urdai azpikoari onura guztia ateraten ikasi nahi al duzu? Aditu baten eskuak urdai azpikoa mozten ikasiko dugu.

02/03
1 Sesión de 2,5h. 18:00-20:30
24 € 35€

0 0 0 0 0 0 0

LUXURY: CHAMPAGNE Y AHUMADOS

Descubriremos la perfección maridando los mejores ahumados con el rey de los vinos."

"Perfektzioa aurkituko dugu, keturik onenak ardoen erregarekin uztartuz."

11/05
1 Sesión de 2,5h. 18:00-20:30
24 € 40€

0 0 0 0 0 0 0

CURSOS PARA GRUPOS, EMPRESAS Y MUCHO MÁS

Gastronomiaren zale guztiei zuzendutako eskaintza dugu. Gure ikastaro praktikoen askotariko formatuak dituzte: sukaldaritzak tailerra, dastatzak, aukstaro bereziak, showcooking saioak... Euskal sukaldaritzza, punta-puntako abangoardia edota hain arrakastatsuak diren pintxoz bezalako gaiak jorratzen dira ikastaroootan.

Gastronomiaz gozatu, ikasi eta zapore eta testura berriak ezagutzeko jarduerak dituzte eskura Basque Culinary Centeren. Instalazio eta sukaldaritzarako surkitu dituzte, eta, sukaldaritzak aritzearaz gain, afaltzen gozatzeko aukera bikaina ere izango duzue.

Informazio gehiago nahi duzue? club@Bculinary.com T. 943574557

2018

2018

BCculinary Club

hazi

EROSKI

HEINEKEN SIEMENS COVAP

Telefónica

MARTIKO

COVAP

PERIER JOËT

CHAMPAGNE

basque culinary center

GASTRONOMIA ZALENTZAKO KURSOSAK

ENTUSIASMOS DE LA GASTRONOMIA

www.bculinaryclub.com

T. 943574500



ESEN CIAL

DESCUBRIENDO LOS SECRETOS DE UN CHEF PROFESIONAL. INICIACIÓN

"Conviértete en un auténtico profesional de la cocina! Un curso con un recorrido anual para convertirte en un profesional y dominar las técnicas de cocina y los productos de temporada."

"Izan zaitetako sukaldari profesionala! Urtebeteko ibilbidea izango duen ikastaroa, profesional bihur zaitezten eta sukaldeteko teknikak zein sasoiko produktuak ezagutu ditzazun."

	23/01 - 27/03	KIT
	10 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30	
16	480€	

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

CLUB SALUD

COCINA SALUDABLE

Aprende a cocinar de forma saludable. Conoce sus beneficios y descubre técnicas y recetas que ayudarán a mejorar tu alimentación.

"Era osasungarri janaria prestatzent ikas ezazu, baitabere onurak ezagutu eta zure elikadura hobetuko dituzten teknike eta errezetak ere."

	07/02 - 21/02	KIT
	3 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30	
16	120€	

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩



POSTRES HEALTHY

Descubre otra forma de cocinar postres y dejate seducir por los dulces más saludables.

Goxoa eta osasuntsua. Postreak modu ezberdin batean prestatzent ikasi. Edozein harrituko duen modu osasuntsua.

	21/04 - 28/04	KIT
	2 Sesiones de 3h. 10:00-13:00	
16	95€	

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

DULCE

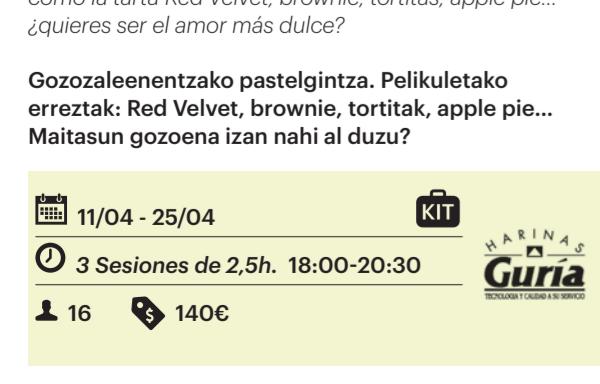
PASTELERÍA AMERICANA

La pastelería para l@s más golos@s. Recetas de pelcula como la Tarta Red Velvet, brownie, tortitas, apple pie... ¿quieres ser el amor más dulce?

Gozozaleenentzako pastelitzta. Pelikuletako errezak: Red Velvet, brownie, tortitas, apple pie... Maitasun gozoena izan nahi al duzu?

	11/04 - 25/04	KIT
	3 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30	
16	140€	

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩



THE MATIC

RECETAS DE TEMPORADA

"Disfrutemos de los manjares que trae la primavera. Recetas de temporada, ricas y originales. ¡Un mundo a descubrir!"

"Udaberriak dazkarren jaki ederrez goza dezagun. Errezteta gozoak, sasoikoak eta originslak. Nahitez ezagutu beharreko mundua!"

	09/05 - 30/05	KIT
	4 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30	
16	190€	

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩



COCINA VEGETARIANA

"Come sano y come bien descubriendo la cocina vegetariana. En este taller realizaremos recetas que sorprenderán a más de uno y una."

"Osasungarri eta ondo jan, sukaldaritzako vegetarianoaz baliatuz. Taller honetan egingo ditugun errezeptekin zur eta lur geratuko da bat baino gehiago."

	01/02 - 15/02	KIT
	3 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30	
16	140€	

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

EL MUNDO DEL ARROZ

"Recorre el mundo del arroz, desde la paella española hasta unas delicadas bolitas de arroz con salmón noruego. Formas nuevas con las que endulzar el paladar de tus comensales. 4 sesiones para preparar las recetas más características y sabrosas en base a este cereal."

Arrozaren munduan murgil zaitez! Besteak beste, Espainiako paella eta Norueguako izokinaz eta arrozez egindako bolatxoak prestatuko dituzu. Forma berriak eta goxoa prestatuko dituzu, zure mahaikideek horren zapore etziaz goza dezaten. Arroa oinarri duten errezteta bereizgarri eta zaporetuak prestatzeko 4 saio.

	01/03 - 22/03	KIT
	4 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30	
16	190€	

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩



PESCADOS

"¿Qué tipo de pescado hay? ¿cómo sabemos si es fresco? ¿tienen las mismas cualidades el fresco y el congelado? Aprende a limpiar, cortarlo y diferentes tipos de cocciones en un taller práctico."

"Zer arrain mota daude? Nola dakigu freskoan den ala ez? Arrain freskoak eta izotzuek ezauigarri berberak dituze? taller praktiko batean garbitzen, moztzen eta egosketa-mota desberdinak egiten ikasi."

	30/05 - 13/06	KIT
	3 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30	
16	160€	

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩



INTERNACIONALES

INDIA, UN PASO MÁS

"Te apetece descubrir una de las cocinas más aromáticas, intensas y sabrosas del mundo? De la mano del chef Xaier Olarzabal, aprenderás a preparar deliciosos platos de la cocina tradicional india: arroces, currys, salsas, naans, koflas, postres, etc., elaborados con un toque atractivo y vibrante."

"Munduko sukaldaritzaritza usaintsuenetako, bizienetako eta zaporetuak bat ezagutu nahiko zenuke? Axier Olarzabal chefaren eskutik, sukaldaritzaritza indiarreko plater atsegingarriak prestatzen ikasiko duzu. Ukitu erakargariarekin eta zirragarriarekin landatuko platerak: arrozak, curry, naanak, koflak, postreak, eta abar."

	10/05 - 24/05	KIT
	4 Sesión de 2,5h. 18:00-20:30	
16	190€	

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

VIVA MÉXICO

"Tacos, burritos, guacamole y mucho más! México nos ofrece un sinfín de platos que aprenderemos a cocinar."

"Takoak, burritoak, guacamolea eta askoz gehiago! Mexikoko eskauntzen dizkigun errezteta anitz prestatzen ikasiko dugu."

	01/02 - 15/02	KIT
	3 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30	
16	140€	

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩



JAPÓN

Coneoce la cultura gastronómica Japonesa de la mano de un Chef invitado.

Chef gonbaditu baten eskutik gastronomía japoniarra ezagutu ezazu

	08/03 - 09/03	
	Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30	
16	50€	

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

COCINA THAI

Sabores ácidos, salados, dulces y picantes. Descubre la cocina Tailandesa con sopas, arroces, fideos y condimentos tales como el curry, el cilantro y mucho más.

Zapore garratzak, gaziak, gozoak eta minak. Thailandiar sukaldaritzaritza ezagutu ezazu bere zopa, arroz, fideo edo kurri, zilantroa eta bestelako gehigarririkin.

	12/04 - 26/04	KIT
	3 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30	
16	140€	

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩



TARTAR

Carne o pescado con condimentos y salsas, pero crudo y cortado finito. Descubre esta preparación tan internacional.

Haragia edo arraia osagailu eta saltsekain, baino gordinkin eta fin ebakia. Prestaketa internacional hau ezagutu ezazu.