



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 zaitetz benetako sukaldari profesionala! Urtebeteko ibilbidea izango duen ikastaroa, profesional bihurtzeko zaitzen eta sukaldeko teknikak zein sasoiko produktuak ezagutu ditzazu."

23/01 - 27/03

10 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30

16 480€

KIT

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

🕒📅👤📦📋📝



COCINA SALUDABLE

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

"Era osasungarrian janaria prestatzen ikas ezazu, baitabere onurak ezagutu eta zure elikadura hobetuko dituzten teknika eta errezetak ere."

07/02 - 21/02

3 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30

16 120€

KIT

🕒📅👤📦📋📝



POSTRES HEALTHY

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

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

21/04 - 28/04

2 Sesiones de 3h. 10:00-13:00

16 95€

KIT

BAQUE

BAQUE

🕒📅👤📦📋📝



PASTELERÍA AMERICANA

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

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

11/04 - 25/04

3 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30

16 140€

KIT

HARINAZ GUNA

MARTIKO

🕒📅👤📦📋📝



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. Errezeta gozoak, sasoikoak eta originalak. Nahitaez ezagutu beharreko mundua!"

09/05 - 30/05

4 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30

16 190€

KIT

MARTIKO

MARTIKO

🕒📅👤📦📋📝



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, sukaldaritz begetarianoaz baliatuz. Tailer honetan egingo ditugun errezetekin zure eta lur geratuko da bat baino gehiago."

09/02 - 23/02

3 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30

16 140€

KIT

🕒📅👤📦📋📝

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 zaitetz! Besteak beste, Espainiako paella eta Norvegiako izokinaz eta arrozoz egindako bolatxoak prestatuko dituzu. Forma berriak eta goxoak prestatuko dituzu, zure mahaikideek horren zapore eztiatz goza dezaten. Arroza oinarri duten errezeta bereizgarri eta zaporetsuenak prestatzeko 4 saio.

01/03 - 22/03

4 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30

16 190€

KIT

🕒📅👤📦📋📝



PESCADOS

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

"Zer arrain mota daude? Nola dakigu freskoa den ala ez? Arrain freskoek eta izoztuek ezaugarri berberak dituzte?taller praktikoa batean garbitzen, moztzen eta egosketa-mota desberdinak egiten ikasi."

30/05 - 13/06

3 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30

16 160€

KIT

MARTIKO

MARTIKO

🕒📅👤📦📋📝



INTERNACIONALES

INDIA, UN PASO MÁS

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

"Munduko sukaldaritz usaintsuenetako, bizienetako eta zaporetsuenetako bat ezagutu nahiko zenuke? Axier Oiarzabal chefaren eskutik, sukaldaritz indiarreko plater atsegingarriak prestatzen ikasiko duzu. Ukitu erakargarriarekin eta zirrargarriarekin landutako platerak: arrozak, currya, naanak, kofiak, postreak, eta abar."

10/05 - 24/05

4 Sesión de 2,5h. 18:00-20:30

16 190€

KIT

🕒📅👤📦📋📝

VIVA MÉXICO

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

"Takoak, burritoak, guakamolea eta askoz gehiago! Mexikok eskaintzen dizkigun errezeta anitz prestatzen ikasiko dugu."

01/02 - 15/02

3 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30

16 140€

KIT

🕒📅👤📦📋📝



JAPÓN

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

Chef gonbidatu baten eskutik gastronomia japoniarra ezagutu ezazu

08/03 - 09/03

Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30

16 50€

KIT

🕒📅👤📦📋📝

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 sukaldaritz ezagutu ezazu bere zopa, arroz, fideo edo kurria, zilantroa eta bestelako gehigarriekin.

12/04 - 26/04

3 Sesiones de 2,5h. 18:00-20:30

16 140€

KIT

🕒📅👤📦📋📝



TARTAR

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

Haragia edo arraia osagailu eta saltsekin, baino gordinik eta fin ebakia. Prestaketa internazional hau ezagutu ezazu.

22/03

1 Sesión de 2,5h. 18:00-20:30

16 50€

KIT

🕒📅👤📦📋📝



CEVICHE

Pescado y marisco marinados en aliños cítricos. El rey de los platos en Perú.

Arraia eta itsaskia ongarri zitrikoetan marinatuak. Peruko platerren errega.

15/03

1 Sesión de 2,5h. 18:00-20:30

16 50€

KIT

🕒📅👤📦📋📝

WOK

Prepararemos diferentes elaboraciones en este utensilio y aprenderemos a sacarle el máximo partido.

Tresna honetan elaborazio desberdinak prestatuko ditugu eta ahalik eta hoberen erabiltzen ikasiko dugu.

03/05

1 Sesión de 2,5h. 18:00-20:30

16 50€

KIT

🕒📅👤📦📋📝



RAMEN

Aprende a elaborar esta deliciosa sopa asiática con fideos y "gu".

Fideoak eta "gu" dituen Asiako zopa gozoa prestatzen ikasi.

25/01

1 Sesión de 2,5h. 18:00-20:30

16 50€

KIT

🕒📅👤📦📋📝



KIDS

FAMILIAN

8-12 años

Ven con los y las más peques de la casa a realizar recetas de meriendas saludables y ricas.

Etorri etxeko txikienekin askarirako errezeta osasuntsu eta gozoak egitera.

27/01 (8-10 años) - 17/02 (10-12 años)

Sesiones de 3h. 10:00-13:00

16 60€

KIT

🕒📅👤📦📋📝

IZANCHEF

10-14 años

"Taller de cocina para que niños y niñas de 10 a 14 años puedan iniciarse en el apasionante mundo de la cocina."

10 eta 14 urte bitarteko haurrentzako sukaldaritz tailerra, sukaldaritzako mundo liluragarrian hasi daitezzen.

17/03

1 sesión de 4h. 10:00-14:00

16 60€

KIT

🕒📅👤📦📋📝

TXIKICHEF - COLONIAS

9-12 años

Cada mañana niños y niñas de 9 a 12 años aprenderán a cocinar y comerán lo que ellos y ellas mismos/as preparen.

Astebetez, goizetan, 9 eta 12 urte bitarteko umeek janariak prestatzen ikasiko dute gurekin.

09/07 - 13/07

5 Sesiones de 3,5h. 10:00-14:30

16 245€

KIT

🕒📅👤📦📋📝



SIÉNTATE Y DISFRUTA

ESERI ETA DISFRUTATU

OSTIRAL LIVE DINNER



Un Viernes especial. Un Showcooking con degustación en el que descubriremos 3 recetas de la mano del un Chef en directo. Siéntate, aprende y disfruta. Un lujo sólo para un@s poc@s elegid@s.

Ostiral berezi bat. Chef baten eskutik eta zuzenean, daztaketa duen Showcooking batean 3 errezeta ezagutuko ditugu. Eseri, ikasi eta disfrutatu. Aukeratu gutxi batzuentzako luxua.

02/02, 02/03, 13/04, 04/05, 08/06

Sesiones de 2,5h. 20:00-22:30

12 75€/sesión

KIT

🕒📅👤📦📋📝



OSTEGUN FAN FOOD



"Únete con tus amigos a un plan diferente. Descubre más en gastronomía. Cada mes, un/a cocinero/a nos enseñará con un Showcooking con degustación y maridaje las recetas de sus pintxos estrellas. ¡ANIMATE Y DISFRUTA DE UN PLAN DIFERENTE!"

"Zure lagunekin plan desberdinerako elkar zaitetz. Gastronomian gehiago ikasi. Hilabetean behin, sukaldari batek Showcooking eta pintxo dastatzeko batekin bere plater berezienen errezetak azalduko dizkigu. ANIMA ZAITEZ ETA PLAN DESBERDIN BATEKIN DISFRUTATU!"

18/01 - 08/02 - 22/03 - 12/04 - 10/05 - 31/05

Sesiones de 2h. 19:00-21:00

12 125€/sesión

KIT

🕒📅👤📦📋📝



SUMMER

JAZZTRONOMIA



"Pocos acontecimientos destilan tanto glamour como la fusión entre la cocina, la cerveza y la música de jazz. Comienza conociendo la cerveza y adquiere la técnica para tirar la caña perfecta. Basado en música de jazz, elabora un completo menú en equipo y acompáñalo de música de jazz y de la mejor cerveza."

Gertaera gutxiak azaltzen dute sukaldaritz, garagardoa eta jazz musikaren arteko fusioak ematen duen glamurra. Hasi garagardoa ezagutzen eta kaña perfektua botatzeko teknika ikasi. Jazz musikan oinarrituta, ekipoa menu oso bat prestatu, jazz musikarekin eta garagardo onenarekin batera.

24/07

1 Sesión de 5h. 18:00-23:00

20 90€

KIT

HEINEKEN

🕒📅👤📦📋📝

COCINA TRADICIONAL VASCA A EVOLUCIÓN



Sumérgete en cocina tradicional vasca. Prepararemos platos de bacalao, kokotxas, setas, o un rico pastel vasco y os desvelarán las técnicas y claves para que os salga perfecto haya donde lo hagáis. ¡Descubre todos los secretos de nuestra cocina!

Euskal sukaldaritz tradizioalean murgiltzeko aukera paregabear. Bakailaoa, kokotxak, perretxikoak, euskal-pastel gozoa... prestatuko ditugu, eta horiek nonahi bikain egiteko teknikak eta gakoak ikasiko ditugu. Ezagutu gure sukaldaritzaren sekretu guztiak!

16/07 - 19/07

4 Sesiones de 3h. 10:00-13:00

16 220€

KIT

🕒📅👤📦📋📝

PARRILLA Y CERVEZA



¿Imaginas la barbacoa perfecta? La mejor parrilla acompañada de cervezas con un maridaje con el que daremos la bienvenida al verano.

Imajinatzen duzu erreki-jan biribila? Parrilarik onena garagardoz lagundua, udari ongi etorria emateko

23/06

1 Sesión de 4,5h. 10:00-14:30

16 75€

KIT

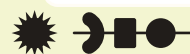
HEINEKEN

MARTIKO

🕒📅👤📦📋📝

Y EN AGOSTO ETA ABUZTUAN

SUMMER PINTXOS



Vista Basque Culinary Center y conoce el mundo del Pintxo desde su origen más tradicional a la vanguardia más actual. Un viaje que finalizará con la degustación de todo lo elaborado.

Basque Culinary Center bixitatu eta pintxo mundua ezagutu tradiziotik gaur egungo abanguardiaraino. Prestatutako gutzia dastatzu amaituko den bidia.



VANGUARDIA DE ESTRELLAS



Conoce Basque Culinary Center y descubre la vanguardia que hace que los restaurantes con estrella brillen con luz propia. Realizaremos esferificaciones, espumas, gelificaciones... Todo ello con su correspondiente maridaje.

Basque Culinary Center bixitatu eta jatetxe izardunek diziratzear eragiten duen abanguardia ezagutu. Esferifikazioak, espumak, gelifikanteak... prestatuko ditugu. Guzti hori dagokion bategitarekin.

