

Organizan:



A favor de:



aecc
Contra o Cancro



Patrocinado por:



Patrocinado por:



Patrocinado por:



Con la colaboración de:



Con la colaboración de:





AGENDA

Lunes 14 de Abril - Inicio venta de entradas NovaGaliciaBanco

Miércoles 23 de Abril - Rueda de Prensa Hotel Tryp Coruña

Viernes 16 de Mayo - Recogida de vehículos oficiales del evento - Louzao

Lunes 19 de Mayo - Llegada Cocineras

Martes 20 de Mayo - 14:00 - Showcooking

Martes 20 de Mayo - 21:30 - Cena

Miércoles 21 de Mayo - Despedida de las Cocineras

EL EVENTO MARTES 20 de MAYO de 2014



Fina Puigdevall

Les Cols, (Gerona), 2 estrellas Michelin y 2 soles Repsol



Beatriz Sotelo,

A Estación (A Coruña), 1 estrella Michelin



Yolanda León

Cocinando (León), 1 estrella Michelin y 1 sol Repsol



Macarena de Castro

Jardín (Mallorca), 1 estrella Michelin y 1 sol Repsol,



Aizpea Oihaneder

Xarma (San Sebastián), 2 soles Repsol.



Begoña Rodrigo

La Salita (Valencia), Ganadora Top Chef 2013

EL EVENTO martes 20 de Mayo de 2014

Además, también van a colaborar en el evento:

Elena Arzak

Arzak (San Sebastián) 3 estrellas Michelin y 3 Soles Repsol.

Sortea una cena para dos personas en ARZAC.

Asimismo, contaremos con la participación del chef gallego,
Kike Piñeiro, que colaborará realizando un postre.



La jornada tendrá **dos partes bien diferenciadas**: una abierta al público y otra solo para invitados y empresas, que se celebrará el día:

PRIMERA SESIÓN: SHOWCOOKING de 14 a 16 horas

Jornada abierta al público, a mediodía (entre 14 y 16 horas) que se celebrará en el Pazo de Mella, y se hará en forma de **Show Cooking**, de tal forma que **cada cocinera presentará 1 tapa o media ración** con platos representativos de su cocina; en total **6 tapas y un minipostre dulce**.

Esta sesión también contará con la **presencia de otros productos**, desde **vino a cerveza**, pasando por **queso o champán**, que ayudarán a completar la oferta gastronómica. El **Show Cooking**, será para un aforo máximo de **150 personas** y el pago de la entrada dará derecho a tomar las tapas, más vino, cervezas y resto de productos.

PRECIO ENTRADA: 25 euros IVA incluido

SEGUNDA SESIÓN: CENA a las 21:30 horas

También se celebrará en el Pazo de Mella y constará de un **menú de 6 platos más postre** en el que **cada cocinera preparará uno de ellos, el aforo máximo es de 100 personas**. Aparte de ello, contaremos con cerveza, vino y demás para armonizar los platos.

PRECIO ENTRADA: 69 euros IVA incluido



VENTA DE ENTRADAS

www.pazodemella.es

<http://entradas.novagaliciabanco.es/es/ResultadosBusquedas?pedido=buscador&nombre=cocineras+con+estrella>



Iniciativa gastronómica-solidaria a beneficio de la Asociación contra el Cáncer de A Coruña  Servicio de Venta de Entradas	PAZO DE MELLA - CAMBRE CIF: 02476033Z COCINERAS CON ESTRELLA.CENA Fecha: 20-5-2014 Hora: 21:30 Precio IVA incluido: 69 € Ref: 0873000006890012 	PAZO DE MELLA - CAMBRE CIF: 02476033Z COCINERAS CON ESTRELLA.CENA FECHA: 20-5-2014 HORA: 21:30 PRECIO: 69 € IVA incluido Ref: 0873000006890012
--	--	---

Iniciativa gastronómica-solidaria a beneficio de la Asociación contra el Cáncer de A Coruña  Servicio de Venta de Entradas	PAZO DE MELLA - CAMBRE CIF: 02476033Z COCINERAS CON ESTRELLA.TAPAS Fecha: 20-5-2014 De 14:00 a 16:00 Horas Precio IVA incluido: 25 € Ref: 0873000009150003 	PAZO DE MELLA - CAMBRE CIF: 02476033Z COCINERAS CON ESTRELLA.TAPAS FECHA: 20-5-2014 De 14:00 a 16:00 Horas PRECIO: 25 € IVA incluido Ref: 0873000009150003
--	--	---



Organizan:



Patrocinado por:



Con la colaboración de:



BODEGAS ARGENCERES







MUCHAS GRACIAS



centros de negocios



eventos



turismo vacacional

Pazo^{de}
Mella



651 194 346

www.pazodemella.com



centros de negocios



eventos



turismo vacacional