

SUSCRIBETE A COCINA Y VINO

Pague en Bolívars y hospédese con nosotros
 primetravel@hoteleuro.com
 T (0212) 902.2134



COCINA Y VINO

BIENVENIDO A COCINA Y VINO!

SUSCRIBETE



Hummus de remolacha

Cremoso hummus rosa con el toque mágico del ajo, limón y una pizca de tomillo

COCINA Y VINO SIO **GASTRONOMÍA** VIDA LIGERA RECETA VINOS Y BEBIDA TIP LA REVISTA MULTIMEDIA

Assistència Sanitària

Para ti y tu Familia, sólo 30,46 € ¡25 Años liderando Seguros Médicos!



EspaiSucre, la catedral de los postres

Categoría: **Espacios gourmet**



EspaiSucre significa "espacio dulce". Inaugurado en el año 2000, está ubicado en **Barcelona, España**, este local representa el paraíso para los comensales más azucarados. Jordi Butrón y sus socios Xano Sagner, Guillem Vicente y Reme Butrón, son los fundadores de este lugar singular.

La cena de EspaiSucre está compuesta desde **tres y hasta cinco postres**: Bizcocho de aceite virgen extra, melocotón blanco, oliva verde y San Simón, o Bizcocho de caramelo, helado de oliva negra-café con anís y naranja. O bien probar un menú Chocolate o un Menú Quesos con otras delicias tipo Helado de plátano, cremoso de chocolate-nuez moscada y pisco sour, o bien, Bizcocho y helado de maíz, queso fresco, hibiscus y piña.



LCI Barcelona
ABRE TU MENTE A UN MUNDO DE DISEÑO
 Descubre nuestros programas
ESCUELA SUPERIOR DE DISEÑO

Lo más leído

1. El Laurel y sus efectos secundarios
2. Ensalada cálida de garbanzos y vegetales
3. Licoteca celebra un año de éxitos
4. EspaiSucre, la catedral de los postres
5. Los 10 mandamientos de la parrilla
6. Las bondades de las hojas de laurel

Además, **EspaiSucre tiene a su cargo una escuela** donde enseñan los elementos propios de los postres, donde la técnica y la experiencia se combinan para enaltecer el concepto de la **pastelería** del restaurante.

Tienen distintos menús de **degustación**, pero en todos los platos aplican la técnica y los conceptos de la pastelería. Dentro de sus recetas más insignes destacan pastel de zanahoria con coco, naranja y jengibre y la crema de té ahumado con chocolate y yogur.

Me gusta 3

Twitter 15

+1 0

Share

0 comments

Agrega un comentario... Comentar

Plug-in social de Facebook

Artículos relacionados

Artículos del Autor

Latinoamérica sigue escalando en los 50 mejores

Noticias
D.O.M. de Alex Atala llega a la cuarta posición, mientras dos mexicanos y un peruano reaparecen en el conteo

Anuario de cocina valenciana

Noticias
El Anuario de Cocina de la Comunitat Valenciana, que ha sido presentado hoy en Valencia por su autor, el periodista Antonio Vergara, hace un...

Arepitas dulces venezolanas

Desayunos y meriendas
Las arepas dulces se pueden comer acompañadas de huevos o rellenas de queso blanco fresco

Jordi Cruz: nueva estrella Michelin

Personalidades
El chef del restaurante Àbac de Barcelona, Jordi Cruz, ha asegurado hoy

Dumas: cocinero

Noticias
Las pasiones gastronómicas del autor del Conde de Montecristo en su Diccionario de cocina

7. Quítale el cascarón a un huevo sancochado en i10 segundos!
8. Popcakes con motivos navideños
9. Las bebidas típicas de cada país
10. ¿Qué hacer si se corta la crema batida?



@Cocinayvino

Tweets

Seguir

Cocina y Vino @CocinayVino 13m
Prepara estas exquisitas costillas bañadas en una salsa que combina el sabor del vino y el café goo.gl/twUVUa
Abrir

Cocina y Vino @CocinayVino 28m
¿Quieres deleitar a tu familia con un postre delicioso y sencillo? Esta receta de arroz con leche es perfecto goo.gl/AYwIYY
Abrir

Cocina y Vino @CocinayVino 43m
¿Sabes cuáles son las diferencias entre dieta y
Twitterar a @CocinayVino

Actividad reciente

- Regístrate** Crea una cuenta o **Iniciar sesión** para ver lo que están haciendo tus amigos.
- Consejos para hacer sashimi en casa**
7 personas recomiendan esto.
- El BMW en la mesa**
18 personas recomiendan esto.
- Choripán argentino**
26 personas recomiendan esto.
- 10 beneficios del aguacate**
103 personas recomiendan esto.

Plug-in social de Facebook