



El restaurante está ubicado en el Paseo de la Alameda de la Ciudad del Doncel/ Economía de Guadalajara

## El restaurante El Doncel inaugura su aula gastronómica

Todos los meses, desde octubre habrá degustaciones y clases prácticas

E. de G. / Guadalajara

Tras años de trabajo, el Restaurante El Doncel de Sigüenza, ya cuenta con su aula de Gastronomía, haciendo realidad así el sueño de sus dueños, los hermanos Enrique y Eduardo Pérez. Un proyecto con el que quieren mostrar, tanto a profesionales del sector

como a aficionados de la gastronomía todas las facetas del arte culinario. Así, en esta aula, como explican los hermanos Pérez "se impar-

tirán ponencias gastronómicas, cursos formativos" a lo que añaden "podrán tener lugar presentaciones de productos, así como demostraciones de maquinaria de hostelería y catas de vinos".

Los cursos que se van a desarrollar en este aula, contarán como comentan los gerentes del restaurante con las últimas técnicas, tanto en sonido como imagen. Además, los alumnos se podrán llevar a casa, en formato DVD la información dada durante su formación.

Unos cursos que van a dar comienzo el próximo 18 de octubre con la temática "Cocinar con setas", tema recurrente en la temporada alta de este producto tan típico de tierras alcarreñas. El curso se impartirá de 20:30 a 21:30 horas y tendrá un coste de 30 euros por alumno.

Ya en noviembre, concretamente el jueves 15, tendrá lugar la "Degustación y cata de ostras con Champagne". Una hora en la que los asistentes podrán

degustar este manjar y aprender la manera más adecuada de comerlo y llevarlo a la mesa para quedar perfectos con nuestros comensales.

Con la llegada de la Navidad, Enrique y Eduardo Pérez le hacen un guiño a la repostería, para sorprender en esas cenas y comidas con familiares y amigos tan típicas de esos días. Serán dos horas, de 20:00 22:00 horas el 13 de diciembre para aprender de una manera muy dulce.

El año nuevo empezará en el Aula de gastronomía El Doncel con "Tapas y caprichos en la mesa", concretamente el 19 de enero. Pequeños platos que pueden sorprender a los comensales y que pueden hacer degustar nuevos sabores y texturas.

Todos estos cursos y degustaciones tienen plazas limitadas, por lo que aquellos interesados en asistir pueden inscribirse desde ya en el 949390001 o en el correo electrónico [eldoncel@eldoncel.com](mailto:eldoncel@eldoncel.com)

Un proyecto empresarial que se hace realidad tras años de trabajo. Los interesados pueden inscribirse en el 949390001 o a través del correo electrónico [eldoncel@eldoncel.com](mailto:eldoncel@eldoncel.com)

**DESCÁRGATE  
NUESTRA APP  
EN TU IPHONE O IPAD**

Podrás estar informado  
en tu dispositivo móvil de:

Noticias y Actualidad  
Agenda de Eventos  
Documentación General  
Oferta Formativa



[www.ceoeguadalajara.es](http://www.ceoeguadalajara.es)

