

CARTA

ENTREPANS, ENTRANTS I TAPES

- 📖 *El gran libro del huevo*. I.E. del Huevo. Everest, 2009 [641 Ins]
- 📖 *El libro del queso*. Blume, 2010 [63.71 Lib]
- 📖 *Patés y cremas para untar dulces y saladas*. Hispano Europea, 2012 [641 Cle]
- 📖 *Pintxos y tapas*. Tikal, 2012 [641 Pin]
- 📖 *Potajes y guisos*. Primera Plana, 2008 [641 Pot]
- 📖 Baschwitz, Ana. *102 pasteles salados*. Alianza, 2009 [641 Bas]
- 📖 Baugniet, Rebecca. *500 tartas y empanadas*. Blume, 2009 [641 Bau]
- 📖 Brown, Abigail. *Fondues fáciles*. RBA, 2005 [641 Bro]
- 📖 Brunner, Anne. *Algas: sabores marinos para cocinar*. Hispano Europea, 2011 [641 Bru]
- 📖 Capel, José Carlos. *El gran libro de la tortilla de patatas*. Planeta, 2011 [641 Cap]
- 📖 Erauzkin, Iker. *Aperitivos y entrantes: las mejores recetas para triunfar en cualquier ocasión*. RBA, 2012 [641 Era]
- 📖 Joyce, Jennifer. *Pequeños bocados: entremeses, tapas, sushi, rollitos, dulces y todo tipo de canapés*. Blume, 2008 [641 Joy]
- 📖 Roncero, Paco. *Bocadillos y ensaladas: 75 recetas originales...* Everest, 2008 [641 Ron]

AMANIDES

- 📖 Gordon, Peter W. *Ensaladas: el nuevo plato principal*. Blume, 2006 [641 Gor]

SOPES i CREMES

- 📖 Lewis, Sara. *200 caldos y sopas*. Blume, 2011 [641 Lew]
- 📖 Quadrada, Mariona. *Sopes fredes i calentes*. Cossetània, 2011 [641 Qua]

ARROSSOS i CEREALS

- 📖 *Arroces*. Primera Plana, 2008 [641 Arr]
- 📖 Madani, Catherine. *Los cereales: semillas sorprendentes*. Hispano Europea, 2011 [641 Mad]
- 📖 Staffieri, Claudia Adriana. *¡Hoy arroz!* Océano Ámbar, 2009 [641 Sta]

VERDURES i LLEGUMS

- 📖 Brown, Molly. *Verduras en 3 pasos*. Grijalbo, 2012 [641 Bro]
- 📖 Erauzkin, Iker. *Verduras y legumbres: las mejores recetas para triunfar en cualquier ocasión*. RBA, 2012 [641 Era]
- 📖 Maximin, Jacques. *Vademécum de las legumbres y hortalizas*. Libros Cúpula, 2007 [641 Max]

PASTES i PIZZES

- 📖 Martín, Fabián. *Las mejores pizzas del mundo*. Planeta, 2007 [641 Mar]
- 📖 Vassallo, Jody. *Pasta en 3 pasos*. Grijalbo, 2011 [641 Vas]

CARNS

- 📖 *Aves y caza*. Primera Plana, 2008 [641 Ave]
- 📖 *Carnes*. Primera Plana, 2008 [641 Car]
- 📖 Japy, David. *Hamburguesas gourmet*. Lunweg, 2013 [641 Jap]
- 📖 Reynaud, Stéphane. *Asados*. Blume, 2011 [641 Rey]

PEIXOS

- 📖 *Pescado azul: del mar*. Primera Plana, 2006 [641 Pes]
- 📖 *Pescado blanco: del mar*. Primera Plana 2006 [641 Pes]
- 📖 *Pescados y mariscos*. RBA, 2005 [641 Pes]

PA i MASSES

- 📖 Bertinet, Richard. *Panes: 5 tipos de masa para elaborar 50 tipos de pan*. Blume, 2007 [641 Ber]
- 📖 Leopard, Dan. *Hecho a mano*. El lector universal, 2010 [641 Lep]
- 📖 Valdés, María Paz. *Pan & otras masas: un aroma tradicional*. Libsa, 2012 [641 Val]

SALSES

- 📖 Gayler, Paul. *Salsas de todo el mundo: fáciles de preparar*. Elfos, 2009 [641 Gay]

ESPÈCIES i altres

- 📖 Duran, Nuria. *Les plantes aromàtiques: 80 aplicacions*. Cossetània, 2012 [641 Dur]
- 📖 Lincoln, Cris. *No sólo sal: un viaje al maravilloso mundo de las especias*. Salsa Books, 2010 [641 Sal]

FRUITA, POSTRES i PASTISSERIA

- 📖 *Chocolate: 170 recetas para caer en la tentación*. Blume, 2010 [641 Cho]
- 📖 *La fruta: quan, per què, com, qui, on*. Afrucat, 2012 [641 Fru]
- 📖 *Postres: magdalenas, crepes, gofres, brownies, galletas, bizcochos, verrinas ... y un toque salado*. Tikal, 2012 [641 Pos]
- 📖 Deseine, Trish. *Pasión por el chocolate: recetas calientes y frías de pasteles, mousses, tartas, helados...* RBA, 2007 [641 Des]
- 📖 Pizey, Roger. *Caprichos de repostería: desde profiteroles hasta florentinas*. Blume, 2009 [641 Piz]
- 📖 Teubner, Odette. *Frutas: productos, práctica culinaria y recetas*. Everest, 2004 [641 Teu]
- 📖 Watson, Christ. *500 zumos y batidos*. Blume, 2009 [641 Wat]

MENÚ

CUINA CATALANA i ESPANYOLA

- 📖 Plana, Lourdes. *El desafío de la cocina española: tres décadas de evolución*. Lunweg, 2006 [641 Pla]
- 📖 *De Catalunya al plat: guía dels productes agroalimentaris de casa nostra*. Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, 2008 [664 De C]
- 📖 Lladonosa i Giró, Josep. *El gran llibre de la cuina catalana*. Salsa Books, 2005 [641 Lla]

CUINES del MÓN

- 📖 *Cocina asiática: un recetario visual explicado paso a paso*. Parragon, 2011 [641 Coc]
- 📖 *Cocina italiana: un recetario visual explicado paso a paso*. Parragon, 2012 [641 Coc]
- 📖 *Cocina mexicana*. Parragon, 2009 [641 Coc]
- 📖 *La mejor comida callejera del mundo: dónde encontrarla y cómo*. Geoplaneta, 2012 [641 Mej]
- 📖 *Un viaje culinario por Francia*. Könemann, 2007 [641 Via]
- 📖 Azzi, Abdelaziz. *Cocina árabe: recetas, ingredientes, cultura*. Océano Ámbar, 2008 [641 Azz]
- 📖 Barber, Kimiko. *La cocina japonesa*. Blume, 2005 [641 Bar]
- 📖 Basan, Ghillie. *Cocina de Oriente Medio*. Blume, 2008 [641 Bas]
- 📖 Chomski, Débora. *La cocina sagrada: recetas de las tradiciones cristiana, budista, hindú y judía*. Alba, 2009 [641 Cho]
- 📖 Ferguson, Clare. *Sabores de Marruecos: desde la sopa harira hasta el kdra de pollo*. Blume, 2009 [641 Fer]
- 📖 Hensley, Nina Dreyer. *Sabores de Asia: recetas sencillas y deliciosas de la cocina oriental*. RBA, 2004 [641 Hen]
- 📖 Luard, Beth. *Cocina latinoamericana*. Blume, 2005 [641 Lua]
- 📖 Maalouf, Andrée. *Cocina libanesa de ayer y de hoy*. Alianza, 2009 [641 Mal]
- 📖 March, Lourdes. *La cocina mediterránea*. Alianza, 2008 [641 Mar]
- 📖 Morris, Sallie. *Todo el sabor de Tailandia: guía fácil para preparar deliciosa comida en casa*. Grijalbo, 2007 [641 Mor]
- 📖 Negí, Anand Singh. *Cocina india para occidentales*. Océano Ámbar, 2009 [641 Neg]
- 📖 Prandoni, Anna. *Kebab*. De Vecchi, 2009 [641 Pra]
- 📖 Sandberg, Brigitta. *Chicas, cerillas... y fogones: cocina sueca para todos*. Comanegra, 2010 [641 San]

CUINA amb els MILLORS

Libres de Ferran Adrià, Karlos Arguillano, Sergi Arola, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Carme Ruscalleda, Santi Santamaria, etc.

CUINA ALTERNATIVA

- 📖 **300 tècniques de la cocina vegetariana.** Océano, 2011 [641 300]
- 📖 **Quiches y tartaletas.** Blume, 2006 [641 Qui]
- 📖 **Quinoa: el tesoro de los Incas.** Hispano Europea, 2010 [641 Cle]
- 📖 **Wok y salteados.** Parragon, 2009 [641 Wok]
- 📖 Almirall Vall, Manuel. **Una altra cuina és possible: cent receptes amb ingredients de comerç just.** Ecos, 2006 [641 Alm]
- 📖 Balakrishnan, Manjula. **Cocina ayurvédica, alimento de los dioses: 72 recetas.** Miraguano, 2011 [641 Bal]
- 📖 Benbassat, Bernard. **Nueva gastronomía macrobiótica.** RBA, 2013 [641 Ben]
- 📖 Bradford, Montse. **Alquimia en la cocina y en la vida: alimentación natural para la armonía interna.** Océano, 2006 [641 Bra]
- 📖 Cupillard, Valérie. **Semillas germinadas y brotes tiernos...** Hispano Europea, 2011 [641 Cup]
- 📖 Erauzkin, Iker. **El sabor de las flores.** Océano Ámbar, 2007 [641 Era]
- 📖 Passola, Mercè. **Cocina cruda creativa.** Océano, 2013 [641 Pas]
- 📖 Purfí, Ioana. **Tofu para gourmets.** Océano Ámbar, 2008 [641 Pur]
- 📖 Rodríguez, Toni. **Delicias veganas: más de 80 exquisitas recetas.** Océano, 2011 [641 Rod]

CUINA per a PRINCIPIANTS

- 📖 Prádanos, Jorge. **El gran diccionario de cocina: alimentos, técnicas y recetas.** RBA, 2003 [641(03) Pra]
- 📖 Segnit, Niki. **La enciclopedia de los sabores: combinaciones, recetas e ideas para el cocinero creativo.** Random House, 2011 [641(03) Seg]
- 📖 Wheatley, Abigail. **Aprende a cocinar.** Usborne, 2013 [641 Whe]

CUINA TÈCNICA

- 📖 **Cocina española con Thermomix.** Susaeta, 2006 [641 Coc]
- 📖 **La plancha: libro de cocina.** Akal, 2007 [641 Pla]
- 📖 Fundació Alícia. **De la cuina a la taula en 10 minuts: 3 passos i llest!** Amat, 2012 [641 De l]
- 📖 Landra, Laura. **Enciclopedia de la cocina con microondas.** De Vecchi, 2010 [641 Lan]
- 📖 Landra, Laura. **Locos por la olla a presión.** De Vecchi, 2009 [641 Lan]
- 📖 Loaldi, Paola. **Cocino el doble y congelo.** Everest, 2009 [641 Loa]
- 📖 Prandoni, Anna. **La cocina en vaso.** De Vecchi, 2008 [641 Pra]
- 📖 Roca, Joan. **La cocina al vacío.** Montagud, 2004 [641 Roc]

MENÚ de TEMPORADA

- 📖 **Cómo cocinar los caracoles.** De Vecchi, 2008 [641 Com]
- 📖 Quadrada, Mariona. **Bolets: la saó de boscos i prats.** Cossetània, 2012 [641 Qua]

MENÚ ESPECIAL

- 📖 Bohlmann, Friedrich. **Recetas sabrosas bajas en colesterol.** Hispano Europea, 2006 [641 Boh]
- 📖 Fritzsche, Doris. **Recetas sabrosas para diabéticos.** Hispano Europea, 2008 [641 Fri]
- 📖 Maus, Simone. **Recetas sabrosas sin lactosa.** Hispano Europea, 2006 [641 Mau]
- 📖 Sherwood, Alice. **Cocina para alérgicos: sin huevos, sin lácteos, sin gluten, sin frutos secos.** Blume 2008 [641 She]

ELABORACIÓ PRÒPIA

- 📖 **El libro de las conservas.** Blume, 2011 [641 Lib]
- 📖 Brunner, Anne. **Leches y yogures vegetales hechos en casa: cómo preparar leches, yogures, quesos, cremas, tofu, batidos, helados y granizados.** Hispano Europea, 2009 [641 Bru]
- 📖 Valdés, María Paz. **Hecho en casa.** Libsa, 2012 [641 Val]

¡ A MÉS A MÉS...**VINS i LICORS**

- 📖 Atkins, Susy. **Guía para catar el vino con sabiduría.** Blume, 2008 [663.2 Atk]
- 📖 Lucas, Brian. **El gran libro de los cócteles: clásicos, aperitivos, refrescantes y festivos.** Blume, 2009 [641 Luc]
- 📖 McLean, Charles. **El libro del whisky.** Omega, 2009 [663.5 Mac]
- 📖 Pilla, Simone. **Cervezas de todo el mundo.** De Vecchi, 2011 [663.4 Pil]

CAFÈ, TE i INFUSIONS

- 📖 **Bebidas e infusiones: el tercer plato.** Primera Plana, 2006 [641 Beb]
- 📖 Ellis, Hattie. **Café: descubre, saborea, disfruta.** Ceac, 2009 [663.9 Ell]

DECORAR PLATS i PARAR TAULA

- 📖 Clifton-Mogg, Caroline. **Mesas con estilo: ideas para crear la mesa perfecta para cada ocasión.** Blume, 2009 [642 Cli]
- 📖 Godmet, Michel. **Ideas para la decoración de platos.** Susaeta, 2008 [641 God]

GUIA de CUINA i MENÚ de LLIBRES

