

# CURSO DE APERITIVOS



## *Aperitivos frios*

*Mini timbal de foie con compota de manzana y aceite de vainilla*

\*\*\*\*

*Canelón de celerí relleno de muselina de merluza, setas y gambas con huevas de arenque y culis de tomate*

\*\*\*\*

*Savarín de guacamole con mousse de buey de mar*

\*\*\*\*

*Crema de hinojo con mousse de erizos de mar y gelée de tomate*

\*\*\*\*

*Mini magdalena de chorizo y albahaca con mousse de atún y aceitunas negras*

## *Aperitivos calientes*

*Croquetas de jamón ibérico*

\*\*\*\*

*Croissant plancha con pavo braseado a las finas hierbas, queso camembert y rúcula con aceite de trufa*

\*\*\*\*

*Papillote de langostinos con aceite de albahaca*

\*\*\*\*

*Cazuelita de vieira con salsa normanda, chorizo y copos de parmesano*

\*\*\*\*

*Crujiente de butifarra negra con canela, pasas y piñones con arrope de moscatel*

\*\*\*\*

*Mini albóndigas de pato con salsa de especias y frutos rojos*

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email [catering@iriacastro.com](mailto:catering@iriacastro.com)!

Precio por persona: 180 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: *viernes 15 de noviembre de 10:00 h a 15:30 h*. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

15  
nov