

Cursos 2025

IRIACASTRO

CURSO DE PRODUCTOS DEL MAR



Para dar la bienvenida

Ceviche de lubina con mazorcas mini de maíz, leche de tigre, zumo de yuzu y aguacate

Ensaltado de salmón y queso Emmental en tempura con salsa agri dulce de soja

Merluza a la Vizcaina con guisantes y huevo poché

Lubina a la parrilla con puré de espinacas y coliflor y jugo de marisco

Menú

Bacalao Skrei a la parrilla con salsa de mantequilla, romero y cebollitas glaseadas

Popietas de lenguado con salsa velouté de boletus edulis y mantequilla de perejil

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email catering@iriacastro.com!

Precio por persona: 180 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: *viernes 21 de febrero de 10:00 h a 15:00 h*. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

21
feb

www.iriacastro.com