

# MENÚ ESPECIAL NAVIDAD



## *Aperitivos*

*Panacotta de coliflor con jugo de ostras y caviar*

\*\*\*\*

*Gambas y legumbres crocantes con vinagreta de especias*

\*\*\*\*

*Galletitas de queso Stilton y semillas*

## *Para seguir*

*Terrina de foie rellena de ciruelas al Armañac*

\*\*\*\*

*Crep a las finas hierbas relleno de bogavante y glasa de zanahoria y jengibre*

*Coca crujiente con alcachofas, duxelle de setas y salsa holandesa*

\*\*\*\*

*Lasaña de langostinos y espárragos verdes con vinagreta de tomate y trufa*

\*\*\*\*

*Solomillo Rossini con salsa de Oporto*

## *Dulce tentación*

*Trifle de moras, vainilla y lemon curd*

\*\*\*\*

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: miércoles 27 de noviembre de 10:00 h a 15:00 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

27  
nov