

Cursos 2025

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE PRODUCTOS DEL MAR



Para dar la bienvenida

Tartar de salmón ahumado, espárrago verde, lima y aguacate

Menú

PDorada a la parrilla con ragout de calabaza, jamón, setas y crema suave de puerro

Salmón relleno de queso Gorgonzola con puré de zanahoria y su jugo

BLubina al horno con salsa Sauterns, trompeta de los muertos y espinacas

Sopa minestrone con bogavante

Hamburguesa de atún, pepino agridulce y pan Vienés con sésamo

28
feb

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 28 de febrero de 10:00 h a 15:00 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

www.iriacastro.com