

MENÚ ESPECIAL NOCHEBUENA



Para dar la bienvenida

Mini tartaletas de chocolate con mousse de foie y gelatina de Oporto

Papillote de langostino crujiente con aceite de albahaca

Menú

Crema vichysoise con ostras, crema montada y caviar

Coca de vieiras con ajetes y marinada de naranja y albahaca

Alcachofa rellena de ragut de cigalas en su jugo gratinada con queso Brie

Agnolottis de buey de mar y vieiras con trufa y jugo de apio

Lubina a la parrilla con ragut de espárragos verdes y cebolleta, crema de puerros, brotes tiernos y aceite de guindilla

Suprema de pintada rellena de orejones, uvas pasas y setas

Crujiente cremoso de chocolate y peras con helado de queso blanco y pimienta de Sichuan.

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: sábado 30 de noviembre de 10:00 h a 15:00 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

30
nov