

Cursos 2024

IRIACASTRO

CURSO DE MASAS SALADAS



*Para dar la bienvenida
Coca de salmonete con albahaca, tapenade
y ajetes confitados*

*Trenza de hojaldre con cebolla caramelizada,
queso gorgonzola y setas*

*Menú
Tartaletas individuales de espinacas, huevo de codorniz
y mascarpone con brotes tiernos*

Coulbiac de salmón con crema de aguacate al cava

*Tatín de tomate con sablé de parmesano, ventresca de
bonito ,pimientos del piquillo confitados
y ensaladita verde*

Pie de vieiras y gambas con salsa de vermut y cebollino

*Solomillo Wellington con crema de mostaza y mascar-
pone y su guarnición*

4
dic

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

Precio por persona: 170 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: miércoles 4 de diciembre de 10:00 h a 14:30 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

www.iriacastro.com