

Cursos 2025

IRIACASTRO

CURSO DE RISOTTOS



Para dar la bienvenida

Langostinos crujientes al cajón con mayo especiada

Menú

Risotto de calabaza, hinojo y trufa negra

Arroz Arborio

Risotto de vieiras, boletus edulis y espárragos verdes

Arroz Carnaroli

Risotto de gambas al limón

Arroz 7 Sendra

Risotto de albahaca con jugo de marisco y langostinos

Arroz Carnaroli, Arroceros en Valencia Molino Roca

Risotto de setas con foie muy especial

Arroz Illa de Riu- Delta del Ebro

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

Precio por persona: 175 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: sábado 8 de febrero de 10:00 h a 15:00 h. Servicio de camarero incluido.

Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

8
feb

www.iriacastro.com