

Cursos 2024

IRIACASTRO

# CURSO DE MENÚ NAVIDEÑO



## *Para dar la bienvenida*

*Creps a las finas hierbas con crema de caviar*

\*\*\*\*

*Blinis con salmón ahumado, paté de eneldo y caviar*

\*\*\*\*

*Agnolottis de castañas con salsa velouté de celeriac*

\*\*\*\*

*Popieta de lenguado con salsa de boletus edulis*

\*\*\*\*

## *Menú*

*Consomé de cebolla con ravioli de queso fontina*

\*\*\*\*

*Ensalada de bogavante con salsa de almendras y espárragos blancos, aceite de perejil y vinagreta de tomate*

\*\*\*\*

*Codornices de las Landas rellena de foie y pasas en su jugo con compota de manzana y ciruela*

## *Postre*

*Savarín de piña y crema de coco*

12  
nov

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email [catering@iriacastro.com](mailto:catering@iriacastro.com)!

Precio por persona: 175 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: martes 12 de noviembre de 10:00 h a 15:30 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

[www.iriacastro.com](http://www.iriacastro.com)