

Cursos 2025

IRIACASTRO

CURSO DE PRODUCTOS DE LA HUERTA



Para dar la bienvenida

Crema de guisantes con pollo y cilantro

Para seguir

*Ravioli de espinacas, queso y huevo de codorniz con
crema de espárragos verdes*

*Alcachofas rellenas de ragú de cigalas en su jugo grati-
nadas con queso brie*

*Tartaleta hojaldrada de setas de temporada con ragut
de hortalizas*

*Menestra de verduras de temporada con setas y museli-
na de patata*

*Canelón de berenjena con escalivada, tomate y ventres-
ca de bonito confitada, pesto y teja de parmesano*

*Rabo de ternera estofado al vino tinto con raviolis de
calabaza y crema de salvia*

1
abr

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: martes 1 de abril de 10:00 h a 14:30 h. Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

www.iriacastro.com