

Cursos 2025

IRIACASTRO

# CURSO DE PLATOS PARA SORPRENDER



## *Para dar la bienvenida*

*Copita de gelée de pescado con bogavante, espuma de coliflor y huevas de arenque*

\*\*\*\*

## *Menú*

*Crema vichysoise con ostras, nata montada y huevas de arenque*

\*\*\*\*

*Alcachofa rellena de cigalas y setas, jugo de marisco y gratinada con queso brie*

\*\*\*\*

*Coca crujiente de salmonete con ajetes confitados, tapenade y aceite de albahaca y naranja*

\*\*\*\*

*Tortellinis de boniato con jamón ibérico, mantequilla dorada y crema de salvia*

\*\*\*\*

*Rodaballo relleno de setas de temporada con vinagreta de piñones y puré de boletus Edulis*

\*\*\*\*

*Magret de pato asado con su maravillosa salsa*

\*\*\*\*

*Tartaleta bretón con cremoso de frambuesa, chocolate*

13  
mar

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

Precio por persona: 180 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: miércoles 13 de marzo de 10:00 h a 15:00 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

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