

Cursos 2025

IRIACASTRO

CURSO DE PLATOS PARA SORPRENDER



Para dar la bienvenida

Crema de hinojo con erizos de mar y gelée de tomate

*Rollitos crujientes de salmón fresco y ahumado
con crema de caviar*

Menú

*Coca de salmonete con ajetes y marinada de
naranja y albahaca*

*Crema parmentier con ñoquis de patata,
mini puerros y trufa*

*Alcachofa rellena de ragut de cigalas en su jugo
gratinada con queso Brie*

*Lasaña de boletus edulis, espárragos y langostinos
con vinagreta de tomate y cebollino*

*Lubina a la parrilla con salsa Sauterns,
salsifis caramelizados y espinacas*

*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

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:
sábado 15 de febrero de 10:00 h a 15:00 h. Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

15
feb

www.iriacastro.com