

Cursos 2025

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE ENSALADAS EXQUISITAS



Para dar la bienvenida

Coctail de marisco con remolacha, rabanito picante, salsa rosa y brotes tiernos

Para seguir

Ensalada de jamón ibérico con micuit de foie, pasas, piñones y vinagreta de Módena

Aprenderemos a hacer un delicioso micuit de foie

Lingote de bacalao al pil pil, ensalada de canónigos y vinagreta de mango

Ensalada de patata y cebollita roja agridulce con huevo de codorniz, caviar y salmón ahumado

Ensalada de hojas verdes con gulas y bacalao ahumado con vinagreta de manzana, cebolleta y granada

Ensalada tibia de bogavante, papaya, foie micuit y vinagreta de mostaza

Coca de salmonete con ajetes confitados, compota de tomate y verduritas, aceite de albahaca, naranja y mézclum

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: viernes 16 de mayo de 10:00 h a 15:00 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

16
may

www.iriacastro.com