

CURSO DE APERITIVOS PARA SORPRENDER



Aperitivos fríos



Aperitivos calientes

Mini timbal de foie con compota de manzana y aceite de vainilla

Canelón de celerí relleno de muselina de merluza, setas y gambas con huevas de arenque y culis de tomate

Savarín de guacamole con mousse de buey de mar y culis de tomate

Gelée de bogavante con espuma de coliflor y huevas de arenque

Ensartado de langostinos con verduritas mini y vinagreta especiada

Mini magdalena de chorizo y albahaca con mousse de atún y aceitunas negras

Buñuelos de bacalao con ali oli de azafrán

Brocheta de salmón y queso emmental en tempura con salsa agridulce de soja

Papillote de langostinos con aceite de albahaca

Cazuelita de vieira con salsa normanda, chorizo, espárrago verde y copos de parmesano

Crujiente de butifarra negra, canela, pasas y piñones con arrope de moscatel

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: viernes 23 de mayo de 10:00 h a 15:30 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

23
may