

Cursos 2025

IRIACASTRO

# CURSO DE CREMAS FRIAS



*Para dar la bienvenida*

*Gaspacho especial con crema de aguacate*

\*\*\*\*

*Menú*

*Crema de coliflor con semillas de mostaza y scones de queso Cheddar*

\*\*\*\*

*Crema de calabaza con parmesano, suprema de codorniz salteada, setas y aceite de trufa*

\*\*\*\*

*Crema de pepino muy fría con ostras, caviar y rabanitos*

\*\*\*\*

*Ajo blanco con verdel marinado y tempura de espárragos*

\*\*\*\*

*Crema tibia de guisantes exquisita con semillas negras de mostaza y mini brocheta de pollo satay*

\*\*\*\*

*Sopa de tomate con salpicón de buey de mar, mousse de aguacate y fideos de pepino*

25  
abr

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

Precio por persona: 175 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: martes 25 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](http://www.iriacastro.com)