

Cursos 2025

IRIACASTRO

CURSO DE MASAS SALADAS



Para dar la bienvenida
Trenza de hojaldre de cebolla caramelizada,
queso gorgonzola y setas

Menú
Empanada gallega de choquitos de la ria

Quiche de berenjenas, piñones y queso de cabra

Tatín de tomate con sablé de parmesano, ventresca de bonito ,pimientos del piquillo confitados y ensaladita verde

Coca de salmonete con albahaca, tapenade y ajetes confitados

Pie de vieiras y gambas con salsa de vermut y cebollino

Solomillo Wellington con crema de mostaza y mascarpone y sus guarniciones

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: miércoles 5 de marzo de 10:00 h a 14:30 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

5
mar

www.iriacastro.com