

Cursos 2025

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE CREMAS EXQUISITAS



Para dar la bienvenida
Yogurt de foie con gelée de Oporto
y espuma de parmesano

Para seguir
Exquisita sopa de pescado clásica

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

Crema de mejillones Bouchot al estragón y azafrán

Crema de calabaza con mousse de queso azul y pan de
especias

Crema de maíz dulce y langostinos

Crema de chirivía con maple sirope y nueces pecanas
tostadas

Veloutté de setas con ñoquis de castañas, trufa y setas
salteadas

9

abr

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: miércoles 9 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