

Cursos 2025

IRIACASTRO

CURSO DE ENSALADAS



Para dar la bienvenida

Tartar de salmón, rabanitos y mango

Para seguir

*Ravioli de queso azul con ensalada de manzana y apio,
nueces caramelizadas y vinagreta de mostaza*

*Ensalada de langostinos con salsa de almendras tosta-
das y espárragos blancos y vinagreta de perejil*

*Ensalada de rúcula y canónigos con salmón ahumado,
clementinas, hinojo y vinagreta de mostaza
y alcaparras*

*Ensalada tibia de espaguetis Cipriani con setas de tem-
porada, gambones, virutas de parmesano, piñones y vi-
nagreta de zanahorias*

*Ensalada tibia de confit de pato, crema fría de erizos de
mar y vinagreta de tomate*

*Ensalada tibia de setas de temporada con huevo escal-
fado y caviar con ensalada mézclum y salsa de azafrán*

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 9 de mayo de 10:00 h a 14:30 h. Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

9
may

www.iriacastro.com