

CURSO MENÚ DE NAVIDAD (II)



Para dar la bienvenida:

*Ciruelas rellenas con queso gorgonzola y
bacon*

*Yogurt griego de foie con gelatina de oporto y
aire de parmesano*

*Rollitos de cigalas y mango con compota de
tomate*

Para seguir:

*Terrina individual de salmón ahumado y
pimienta rosa*

Crema de maíz dulce y langostinos

*Tortellini de gambas con jugo de marisco y
spaghettis vegetales*

Pie (exquisito pastel hojaldrado de vieiras)

*Solomillo a la plancha con demi glace de
Oporto, espinacas y ravioli de foie*

Dulce tentación:

Tarta de merengue seco, lemon curd y pistachos

16
nov

iApúntante ya en el 669 049 854 o en el mail catering@iriacastro.com!

Precio por persona: **195 €**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **sábado 16 de noviembre de 2019 de 10:30 hrs a 15:30 hrs**. Cursos **presenciales** con un máximo de 9 alumnos.