

CURSO MENÚ DE NAVIDAD (I)



Para empezar:

Roulade de jamón ibérico con chutney de higos y crema de foie

Timbal de manzana y foie con aceite de vainilla y almendras tostadas

Tartaletas crujientes con hummus de remolacha y trucha ahumada

Papillote de langostinos crujientes con pesto

Para seguir:

Crema de maíz y langostinos

Ravioli de bogavante y vieiras con salsa de trufa

Lubina salvaje con jugo de cigalas y puré de espinacas

Pechuga de pintada con trufa, salsa de champagne y espárragos

Dulce tentación:

Roulade de merengue con interior de cerezas y chantilly

9
nov

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

Precio por persona: **175€ IVA incluido**. Lugar: **Urbanización La Florida, Madrid**. Fecha del curso: **sábado 9 de noviembre de 2019 de 10:30 hrs a 15:30 hrs**. Cursos presenciales con un máximo de 9 alumnos.