

# CURSO MENÚ DE FIN DE AÑO



## *Para empezar:*

*Uvas red global rellenas de foie*

\*\*\*\*

*Blini de patata, queso gorgonzola y tomate seco*

\*\*\*\*

*Galletitas de sésamo y queso azul*

\*\*\*\*

## *Para seguir:*

*Paupietas de mousse de salmón marinado con huevas de salmón y crema de tomate*

\*\*\*\*

*Mini raviolis de castañas y queso Fontina con velouté de celeri y aceite de trufa*

\*\*\*\*

*Ensalada de bogavante con salsa de almendra, espárragos blancos y aceite de perejil*

\*\*\*\*

*Lubina a la parrilla con ragout de calabaza, Boletus Edulis, mascarpone y con una finísima crema de puerros*

\*\*\*\*

*Canelón de ternera con salsa de trufa y parmesano*

\*\*\*\*

## *Para terminar:*

*Mi pastela de turrón de Fijona, crema de vainilla y de café*

\*\*\*\*

14  
dic

¡Apúntante ya en el 669 049 854 o en el mail [catering@iriacastro.com](mailto:catering@iriacastro.com)!

Precio por persona: 195 €. Lugar: Urbanización la Florida, Madrid. Fecha del curso: sábado 14 de diciembre de 2019 de 10:00 hrs a 15:00 hrs. Cursos presenciales con un máximo de 9 alumnos.