

## CURSO ESPECIAL DE APERITIVOS

Aperitivos distintos y originales con los que sorprender a tus invitados. ¡No te lo pierdas!

*Aperitivos fríos:*

*Empanada gallega, crujiente y exquisita de bonito*

\*\*\*\*

*Muffins de chorizo con mousse de atún y aceitunas negras*

\*\*\*\*

*Poke Hawaiano de atún y cogollos mini*

\*\*\*\*

*Mini fajitas*

\*\*\*\*

*Tímbal de foie con manzana, aceite de vainilla y reducción de PX*

\*\*\*\*

*Salpicón de Marisco al Kimchy con lima*

\*\*\*\*

*Crujientes de wonton con queso crema y aliño de miel y soja*

\*\*\*\*

*Mini bol de crema de calabaza con trufa, parmesano con panceta glaseada con coco y naranja*

\*\*\*\*

*Dumplings de pollo, jengibre, calabacín con salsa de soja y sésamo tostado*

\*\*\*\*

*Mini cazuelitas de clafoutis de tomatitos y queso de cabra*

\*\*\*\*

*Brocheta de salmón y queso Emmental en tempura con salsa agri dulce de soja y tomate*

\*\*\*\*

*Mini bomba de carne con salsa barbacoa*

\*\*\*\*

*Mini baos negros con mayonesa Cajún, huevas de Masago y langostinos crocantes*

\*\*\*\*

*Canelones de micuit de foie con salsa de setas*

\*\*\*\*

*Fingers de pollo con corn flakes, crema de mostaza y maple sirope*

\*\*\*\*

*Hamburguesita de cordero lechal con dip de yogurt y hummus*

\*\*\*\*

10  
nov

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

Precio por persona: **175 € IVA incluido con lunch a media mañana**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Martes 10 de noviembre de 9:00 hrs a 15:30 hrs**.

Almuerzo de todo lo cocinado en el salón del obrador de cocina. Cursos **presenciales** con un **máximo de 8 alumnos**.