

# 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*

\*\*\*\*

*Mini-cocktail de marisco con mayonesa Kimpie*

\*\*\*\*

*Tartaletas mini con mousse de bonito y langostinos*

\*\*\*\*

## *Para seguir:*

*Crema de maíz y langostinos*

\*\*\*\*

*Lasaña de bogavante con espárragos verdes, setas y vinagreta de tomate y trufa*

\*\*\*\*

*Lubina salvaje con jugo de cigalas y puré de espinacas*

\*\*\*\*

*Solomillo Wellington con salsa de Trufa*

\*\*\*\*

## *Dulce tentación:*

*Roulade de merengue con interior de cerezas y chantilly*

\*\*\*\*

24  
oct

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

Precio por persona: **175€ IVA incluido**. Lugar: **Urbanización La Florida, Madrid**. Fecha del curso: **sábado 24 de octubre de 2020 de 9:00 hrs a 15:00 hrs**. Cursos presenciales con un máximo de 8 alumnos.