

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

7
nov

¡Apúntate 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 7 de noviembre de 2020 de 9:00 hrs a 15:00 hrs**. Cursos presenciales con un máximo de 8 alumnos.