

Cursos 2022

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE PESCADOS Y MARISCOS (I Parte)



Para dar la bienvenida

Tartar de atún rojo con sésamo tostado, lima y aguacate

Menú

*Dorada a la parrilla con ragout de calabaza, jamón,
setas y crema suave de puerro*

*Lubina al horno con salsa Sauterns, trompeta de los
muertos y espinacas*

*Salmón relleno de queso Gorgonzola con puré de
zanahoria y su jugo*

Minestrone con bogavante

¡El curso incluye recetario completo en PDF!

25
feb

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

Precio por persona: **140€**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Viernes 25 de febrero de 15:00 hrs a 20:00 hrs**. **Degustación de lo preparado y servicio de camarero incluido**. Cursos **presenciales** con un **máximo de 10 alumnos**.