

# CURSO DE PESCADOS Y MARISCOS (II Parte)



## *Para dar la bienvenida*

*Ceviche de lubina con mazorcas mini de maíz, leche de tigre, zumo de yuzu y aguacate*

\*\*\*\*

## *Menú*

*Rape a la parrilla con salsa de mantequilla, romero y  
cebollitas glaseadas*

\*\*\*\*

*Merluza a la Vizcaína con guisantes y huevo poché*

\*\*\*\*

*Lubina a la parrilla con puré de espinacas y coliflor y  
jugo de marisco*

\*\*\*\*

*Poppietas de lenguado con salsa velouté de boletus  
edulis y mantequilla de perejil*

\*\*\*\*

*¡El curso incluye recetario completo en PDF!*

4  
mar

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

Precio por persona: **140€ (260 € los dos cursos)**. Lugar: Urbanización la Florida, Madrid. Fecha del curso: **Viernes 4 de marzo 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.