

CURSO DE PLATOS SALUDABLES DE LA HUERTA



Para dar la bienvenida

Tèmpura de verduras de temporada con salsa agri dulce de soja

Menú

Sopa fría de tomatitos de colores Cherry con aguacate y burrata

Ensalada de hojas verdes y remolacha con queso de cabra, granola de nueces y avena con aliño mimosa

Tarta crujiente de hierbas aromáticas de la huerta

Clafoutis de espárragos verdes y buey de mar con ensalada verde

Menestra de verduras Zuberoa con crema de patata

Risotto de guisantes con huevo poché, setas de temporada y jugo de guisantes trufado

18
feb

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

Precio por persona: **135 €**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Viernes 18 de febrero de 15:00 hrs a 19:30 hrs**. **Servicio de camarero incluido**. Cursos presenciales con un **máximo de 10 alumnos**.