

CURSO DE MIS PLATOS DE PASTA



Para dar la bienvenida

Agnolotti de habitas verdes y mascarpone con salsa de curry

Menú

*Ravioli de queso de cabra (crottin de Sauvignon) con
culis de pimiento rojo dulce*

*Tagliatelles verdes con velouté de setas, parmesano y
aceite de trufa*

*Rotolo de espinacas, anchoas y queso ricota con
mantequilla de salvia*

Spaghetti integral Vongole

*Canelón de mousse de ave y espinacas con compota de
tomate y orégano salvaje*

4
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 4 de febrero de 15:00 hrs a 19:30 hrs. Merienda cena incluida + servicio de
camarero. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.