

CURSO DE SOPAS Y CREMAS FRÍAS Y TIBIAS



Para dar la bienvenida

Montadito trufado con huevito de codorniz, queso Brie y jamón ibérico

Menú

Gazpacho con buey de mar, fideos de pepino y mousse de aguacate

Sopa fría de pepino con ostras, caviar y rabanitos

Crema de calabaza con mousse de queso Stilton y pan de especias

Crema de guisantes y cilantro, garam Masala y mini brochetas de pollo tikka

Crema de mejillones al azafrán con estragón

Consomé de gallina con kombu, dumplings de gambas, ajetes y mini calabacines

11
mar

iApúntante 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 11 de marzo de 15:00 hrs a 19:30 hrs**. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.