

# 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](mailto: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.