

CURSO DE TERRINAS Y PASTELES



Menú

*Tátin de tomate con sablé de queso parmesano y
ventresca de bonito*

Empanada gallega de zamburiñas

Pastel de cabracho con mayonesa

*Terrina de calabacín, zanahoria y queso con jugo
de ave*

Salmon en crousté con salsa al champagne

*Pithivier de mousse de ave con Boletus edulis, trufa
y salsa Madeira*

9
mar

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

Precio por persona: **140 €**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Miércoles 9 de marzo de 15:00 hrs a 19:30 hrs**. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.