

CURSO DE ENSALADAS FRÍAS Y TIBIAS



Para dar la bienvenida

Rollitos de arroz con ensalada de vegetales, siso, albahaca y menta

Menú

Coctail de marisco con lechuga iceberg, aguacate, fideos de pepino y mi salsa rosa

Ensalada tibia de confit de pato, crema fría de erizos de mar y vinagreta de tomate

Ensalada de langostinos con salsa de almendras tostadas, espárragos blancos y aceite de perejil

Ensalada tibia de espaguetis Cipriani con setas, gambas, piñones y vinagreta de zanahorias

Ensalada verde con remolacha, granola, queso de cabra y vinagreta de estragón

Ensalada de rúcula y canónigos con salmón ahumado, clementinas, hinojo y vinagreta de mostaza y alcaparras

6
may

iApúntante 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: **Viernes 6 de mayo de 15:00 hrs a 19:30 hrs**. Merienda cena incluida + servicio de camarero. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.