

# CURSO DE HAMBURGUESAS, SALSAS Y GUARNICIONES



## *Para dar la bienvenida*

*Mini hamburguesita de cordero con berenjenas, dip de yogurt y hummus*

\*\*\*\*

## *Menú*

*Filete ruso con salsa barbacoa y patatas chips*

\*\*\*\*

*Hamburguesa de magret de pato con cebolla caramelizada, foie y crema fría de mostaza*

\*\*\*\*

*Hamburguesa de pollo de corral gratinada con queso gorgonzola, tomates secos y rúcula salvaje*

\*\*\*\*

*Hamburguesa de atún con pepinos agri dulces, brotes de soja y hojas de Shiso*

\*\*\*\*

*Hamburguesa de solomillo con muselina de ajos asados y cebollita confitada*

\*\*\*\*

***¡El curso incluye recetario completo en PDF!***

**14**  
**may**

**iApúntante ya en el 669 049 854 o en el mail [catering@iriacastro.com](mailto:catering@iriacastro.com)!**

Precio por persona: **140 €**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Sábado 14 de mayo de 10:00 hrs a 14:30 hrs**. Almuerzo incluido + servicio camarero. Cursos **presenciales** con un **máximo de 10 alumnos**.