

Cursos 2022

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE COCINAS DEL MUNDO



Para dar la bienvenida

Shumai de gambas, cerdo, shitakes y guisantes finos

Poke de salmón con arándanos silvestres, aguacate y ajetes

*Rollitos de primavera con glasa de naranja y jengibre
(noodles Vermicelli, salsa de setas, cilantro...)*

Para seguir

Dumplings de langostinos con consome Kombu, mini calabacín y brotes de guisantes

Noodles con crema de coco, calabaza asada y brotes de soja

Salmón a la parrilla con lechuga china salteada, salsa de miel, ostras y cilantro

Costillas de cerdo glaseadas con miel y especias chinas y servidas con ensalada Slaw

25
mar

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

Precio por persona: **145 €**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Viernes 25 de marzo de 10:00 hrs a 15:00 hrs**. **Servicio de camarero incluido**. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.