

Cursos 2022

IRIACASTRO

# CURSO DE PRODUCTOS DEL MAR (II)



*Para dar la bienvenida*

*Ceviche de lubina con mazorcas mini de maíz, leche de tigre,  
zumo de yuzu y aguacate*

\*\*\*\*

*Menú*

*Rape a la parrilla con salsa de mantequilla, romero y cebollitas glaseadas*

\*\*\*\*

*Merluza a la Vizcaina con guisantes y huevo poché*

\*\*\*\*

*Lubina a la parrilla con puré de espinacas y coliflor y jugo de marisco*

\*\*\*\*

*Popietas de lenguado con salsa velouté de boletus edulis y mantequilla de perejil*

\*\*\*\*

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email [catering@iriacastro.com](mailto:catering@iriacastro.com)!

Precio por persona: 155 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso:  
**viernes 18 de noviembre de 10:00 h a 15:00 h.** Servicio de camarero incluido.  
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

**18**  
nov

[www.iriacastro.com](http://www.iriacastro.com)