

Cursos 2022

IRIACASTRO

CURSO DE MENÚ DE NAVIDAD (II)

Con pasta Wonton



Para dar la bienvenida

*Crema de zanahoria, naranja y jengibre con
yogurt griego*

Para seguir

*Agnolotti de patatas dulce con crema de salvia,
mantequilla dorada y jamón ibérico*

*Lasaña de langostinos con espárragos y setas y
vinagreta de tomate y limón*

*Tortellini de gambas con verduras de temporada
y salsa de marisco*

Ravioli de bogavante y vieiras con salsa de trufa

*Suprema de pollo de corral con crema, setas de
temporada y ravioli de duxelle de champiñones y foie*

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

Precio por persona: 155 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso:
jueves 24 de noviembre de 10:00 h a 15:00 h. Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

24
nov

www.iriacastro.com