

Cursos 2022

IRIACASTRO<sup>♥</sup>

# CURSO DE CREMAS ESPECIALES



*Crema de coliflor al curry con mantequilla salada*

\*\*\*\*

*Crema de calabaza con mousse de queso azul y pan de especias*

\*\*\*\*

*Crema de maíz dulce con langostinos*

\*\*\*\*

*Crema parmentier con ñoquis de patata y aceite de trufa*

\*\*\*\*

*Crema de lentejas rojas con chorizo y semillas de calabaza*

\*\*\*\*

*Sopa de ajo con ravioli de yema de huevo y queso Idiazábal*

\*\*\*\*

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

Precio por persona: 145 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: **sábado 15 de octubre de 10:00 h a 14:00 h**. Servicio de camarero incluido.  
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

15  
oct

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