

Cursos 2022

IRIACASTRO

CURSO DE ENSALADAS EXQUISITAS



Para dar la bienvenida

Montadito de huevo frito de codorniz, crema de queso y pasta de trufa

Para seguir

Ensalada de rúcula y canónigos con salmón ahumado, clementinas, hinojo y vinagreta de mostaza y alcaparras

Ensalada tibia de setas de temporada con huevo escalfado y caviar con ensalada mézclum y salsa de azafrán

Ensalada de bogavante con foie, papaya y vinagreta de mostaza Dijon

Lingote de bacalao al pil-pil, ensalada de canónigos y patata con vinagreta de mango

Ensalada de hojas verdes con gulas y bacalao ahumado con vinagreta de manzana, cebolleta y granada

Postre

Tartaleta hojaldrada de espinacas con crema de mascarpone y ensalada variada al limón

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

Precio por persona: 150 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: **viernes 21 de octubre de 15:00 h a 19:30 h.** Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

21
oct

www.iriacastro.com