

CURSO DE MENÚ DE NAVIDAD (I)



Para dar la bienvenida

Mini timbal de foie con manzana, aceite de vainilla y reducción de PX

Pastelitos crujientes de confit de pato con dátiles y chutney de cebolla roja y tamarindo

Para seguir

Consomé de cebolla con ravioli de queso fontina

Ñoquis de castañas con velouté de setas y setas de temporada salteadas

Tortellinis de buey de mar y vieiras con trufa y salsa de celery

Lubina salvaje asada con carbonara de hinojo y absenta

Phitivier de codorniz de Bresse y foie con verduritas de temporada

Mousse de mascarpone con sorbete de mango y teja de cristal de almendra

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: **viernes 4 de noviembre de 10:00 h a 15:30 h**. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

4
nov