

Cursos 2022

IRIACASTRO

CURSO DE PRODUCTOS DEL MAR (I)



Para dar la bienvenida

Tartar de atún rojo con sésamo tostado, lima y aguacate

Menú

Dorada a la parrilla con ragout de calabaza, jamón, setas y crema suave de puerro

Salmón relleno de queso Gorgonzola con puré de zanahoria y su jugo

Lubina al horno con salsa Sauterns, trompeta de los muertos y espinacas

Rape a la barquereña con setas de temporada

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: **miércoles 16 de noviembre de 10:00 h a 15:00 h**. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

16
nov

www.iriacastro.com