

# APERITIVOS EXQUISITOS PARA SOPRENDER (I)



## *Aperitivos fríos*

*Canelón de celerí relleno de muselina de merluza, setas y gambas con huevas de arenque y culis de tomate.*

\*\*\*\*

*Savarín de guacamole con mousse de buey de mar  
Crema de hinojo con mousse de erizos de mar y gelée de tomate.*

\*\*\*\*

*Mini magdalena de chorizo y albahaca con mousse de atún y aceitunas negras.*

\*\*\*\*

*Coctail de marisco con mayonesa Kewpie.*

\*\*\*\*

*Rollitos de jamón ibérico con mousse de queso, tomate seco y cebollino.*

\*\*\*\*

## *Aperitivos calientes*

*Croquetas de jamón ibérico, cebollita pochada y huevo duro.*

\*\*\*\*

*Croissant plancha con pavo braseado a las finas hierbas, queso camembert y rúcula con aceite de trufa.*

\*\*\*\*

*Cazuelita de vieira con salsa normanda, chorizo y copos de parmesano.*

\*\*\*\*

*Crujiente de butifarra negra con canela, pasas y piñones con arrope de moscatel.*

\*\*\*\*

*Mini albóndigas de pato con salsa de especias y frutos rojos.*

\*\*\*\*

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

Precio por persona: 165 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: **viernes 14 de abril de 10:00 h a 15:30 h.** Almuerzo de servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

**14**  
abr