

# APERITIVOS EXQUISITOS PARA SOPRENDER (II)



## *Aperitivos fríos*

*Pastelito de foie y manzana con red. de Px y almendras tostadas.*

\*\*\*\*

*Poke de atún con sésamo y aguacate.*

\*\*\*\*

*Montadito en brioche trufado con huevito de codorniz, crema de trufa y jamón ibérico.*

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

*Nori maki con gelatina de pepino y vinagreta de soja.*

\*\*\*\*

*Blinis de patata con queso gorgonzola y tomate seco.*

\*\*\*\*

## *Aperitivos calientes*

*Croquetas de jamón ibérico.*

\*\*\*\*

*Vasito de crema de guisantes con caviar de mostaza negra y pollo satay.*

\*\*\*\*

*Brocheta de salmón y queso emmental en tempura con salsa agri dulce de soja.*

\*\*\*\*

*Papillote de langostinos con aceite de albahaca.*

\*\*\*\*

*Vietnamitas rollitos de primavera.*

\*\*\*\*

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 21 de abril de 10:00 h a 15:30 h.** Almuerzo de servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

21  
abr