

Cursos 2023

IRIACASTRO 

# CURSO DE QUICHES Y PASTELES SALADOS



*Para dar la bienvenida*

*Coca de salmonete con albahaca y tapenade y ajetes  
confitados.*

\*\*\*\*

*Menú*

*Tartaletas individuales de espinacas, huevo de codorniz  
y mascarpone con brotes tiernos.*

\*\*\*\*

*Tatin de tomate, ventresca de bonito y pimientos del  
piquillo hojaldrado con parmesano y ensaladita verde  
(sablé de parmesano).*

\*\*\*\*

*Empanada gallega de zamburiñas  
(masa empanada gallega by Iria).*

\*\*\*\*

*Coulbiac de salmón con crema de aguacate al cava  
(hojaldre).*

\*\*\*\*

*Pie de vieiras y gambas con vermouth y cebollino.*

\*\*\*\*

*Solomillo wellington con crema de mostaza y  
mascarpone y su guarnición.*

\*\*\*\*

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

Precio por persona: 150 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso:  
**miércoles 22 de marzo de 10:00 h a 15:00 h.** Almuerzo de servicio de camarero incluido.  
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

**22**  
mar

[www.iriacastro.com](http://www.iriacastro.com)