

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!

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