

Cursos 2023

IRIACASTRO<sup>♥</sup>

# CURSO DE PRODUCTOS DEL MAR (I)



*Para dar la bienvenida*

*Ceviche de lubina con mini mazorcas de maíz, leche de tigre, zumo de yuzu y aguacate.*

\*\*\*\*

*Menú*

*Rape a la parrilla con salsa de mantequilla, romero, espinacas y cebollitas glaseadas.*

\*\*\*\*

*Merluza a la vizcaína con huevo poché y guisantes.*

\*\*\*\*

*Lubina a la parrilla con puré espinacas y coliflor y jugo de marisco.*

\*\*\*\*

*Popietas de lenguado con velouté de setas y mantequilla de hierbas.*

\*\*\*\*

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 3 de marzo de 10:00 h a 15:00 h.** Incluye almuerzo + servicio de camarero. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

3  
mar

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