

Cursos 2023

IRIACASTRO<sup>♥</sup>

# CURSO DE PRODUCTOS DEL MAR (II)



*Para dar la bienvenida*

*Tartar de atún rojo con sésamo tostado, lima y aguacate.*

\*\*\*\*

*Menú*

*Dorada a la parrilla con ragut de calabaza, jamón, setas y crema suave de puerros.*

\*\*\*\*

*Salmón relleno de queso Gorgonzola con puré de zanahoria y su jugo.*

\*\*\*\*

*Lubina al horno con salsa sauternes, trompeta de los muertos y espinacas.*

\*\*\*\*

*Rodaballo con vinagreta de foie, puré de celerí, chipirón de anzuelo y espárragos verdes.*

\*\*\*\*

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: **sábado 4 de marzo de 10:00 h a 15:00 h.** Incluye almuerzo + servicio de camarero. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

4  
mar

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