

ALGUNAS DE MIS MEJORES RECETAS DE PASTA RELLENA



Para dar la bienvenida

Dumplings de pollo y calabacín con salsa agri dulce.

Menú

*Agnolotti de habitas verdes con mascarpone
y salsa de curry.*

*Raviolis de buey de mar y vieiras con trufa
y salsa de celerí.*

*Tortellini de setas con mousse de ave, crema
de lentejas y aceite de trufa negra.*

*Agnolottis de gambas con verduritas de
temporada y salsa de marisco.*

*Ravioli de codorniz, foie y espinacas con
puré de coles de Bruselas.*

10
mar

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:
viernes 10 de marzo de 10:00 h a 15:00 h. Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.