

# CURSO DE MENÚ DE NAVIDAD (I)



## *Para dar la bienvenida*

*Creps a las finas hierbas con crema de caviar*

\*\*\*\*

*Blinis de trigo sarraceno con salmón ahumado  
y paté de eneldo*

\*\*\*\*

## *Menú*

*Consomé de cebolla con ravioli de queso fontina*

\*\*\*\*

*Ensalada de bogavante con salsa de almendras y  
espárragos blancos, aceite de perejil y vinagreta de*

*tomate*

\*\*\*\*

*Agnolottis de castañas con salsa de celeriac  
y aceite de trufa*

\*\*\*\*

*Poppieta de lenguado con salsa de boletus edulis*

\*\*\*\*

*Codornices de las Landas rellena de foie y pasas en su  
jugo con compota de manzana y ciruela*

## *Postre*

*Svarín de piña y crema de coco*

\*\*\*\*

10  
nov

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

Precio por persona: 170 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso:  
**viernes 10 de noviembre de 10:00 h a 15:30 h.** Servicio de camarero incluido.  
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.