

Cursos 2023

IRIACASTRO

CURSO DE MENÚ DE NAVIDAD (II)



Para dar la bienvenida

Royale de cebolla con crema de guisantes y aire de bacon

Para seguir

Consomé de setas con raviolis de foie

Savarin de vieiras con velouté de marisco

Flan de maíz con almejas en su jugo y cilantro

*Lubina a la plancha con salsa de azafrán, vainilla y
puré de chirivía*

*Zancarrón de ternera glaseado con salsa de mostaza y
zanahorias caramelizadas*

Dulce tentación

*Roulade de chocolate con mousse de castañas
y compota de cerezas*

17
nov

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email catering@iriacastro.com!

Precio por persona: 170 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso:
viernes 17 de noviembre de 10:00 h a 15:30 h. Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

www.iriacastro.com