

Cursos 2025

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE ENSALADAS



Para dar la bienvenida

Tartar de salmón, rabanitos y mango

Para seguir

*Canelón de berenjena con compota de tomate, ventresca
de atún y pesto con canónigos*

*Ensalada de langostinos con salsa de almendras tostadas
y espárragos blancos y vinagreta de perejil*

*Ensalada de rúcula y canónigos con salmón ahumado,
clementinas, hinojo y vinagreta de mostaza y alcaparras*

*Ensalada tibia de espaguetis Cipriani con setas de temp-
rada, gambones, virutas de parmesano, piñones y vinagreta
de zanahorias*

*Coca de salmonete, tapenade y ajetes confitados con brotes
tiernos y vinagreta de naranja y albahaca*

*Ensalada tibia de confit de pato, crema fría de erizos de
mar y vinagreta de tomate*

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

Precio por persona: 175 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso:
sábado 24 de mayo de 10:00 h a 14:30 h. Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

24
may

www.iriacastro.com