Cursos 2026

IRIACASTRO

CURSO DE CREMAS EXQUISITAS

Cremas muy elegantes para empezar un almuerzo o cena especial.

Para dar la bienvenida

Uvas red Globe rellenas de foie

Menú

Crema parmentier con ñoquis de patata, mini puerros y aceite de trufa

****

Crema exquisita de mejillones Bouchot con estragón

****

La clásica sopa de pescado maravillosa

Crema de coliflor con curry y mantequilla salada

****

Crema de calabaza con mousse de queso azul y pan de especias

****

Crema de maíz dulce y langostinos

****

Crema de chirivía con sirope de arce y nueces pecanas tostadas

14 oct

Apúntate en el 669 049 854, por WhatsApp en el 616 497 377 o en catering@iriacastro.com

Precio por persona: **190 €** / Lugar: **C/ Álvaro Cunqueiro 26**, 28035 Madrid / Fecha del curso: **miércoles 14 de octubre de 10:00 h a 14:30 h.** Servicio de camarero incluido.
Cursos **presenciales** con un **máximo de 8 alumnos.** Entrega de dosier con las recetas y PDF.