

Cursos 2026

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE MENÚ NAVIDEÑO ESPECIAL



No me preguntes cuál de todas estas recetas me gusta más, no sabría decirte. ¡Son todas exquisitas y finísimas!

Para dar la bienvenida
Mini cóctel de marisco con remolacha

Menú

Sopa de pescado
merluza, rape, calamar y gambas

Creps rellenos de micuit de foie con salsa de setas de temporada

Ravioli de bogavante con muselina de vieiras y salsa de trufa

Lubina con ragout de calabaza y setas y crema de puerros

Suprema de pintada rellena de trufa con salsa de champagne

Postre

Mousse de chocolate Valrhona Caraïbe con ciruelas maceradas y helado de Armañac

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

Precio por persona: 190 € / Lugar: C/ Álvaro Cunqueiro 26, 28035 Madrid / Fecha del curso: **jueves 17 de diciembre de 10:00 h a 14:30 h.** Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 8 alumnos. Entrega de dossier con las recetas y PDF.

17
dic

www.iriacastro.com