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

17 dic

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 dosier con las recetas y PDF.

www.iriacastro.com