Cursos 2026

IRIACASTRO

CURSO DE MENÚ DE NAVIDAD

Son recetas originales y deliciosas con las que sorprenderás a tus invitados.

Para dar la bienvenida

Uvas rellenas de foie

Para seguir

Crema de calabaza al parmesano con codorniz salteada, setas de temporada y huevito de codorniz con aceite de trufa

****

Savarin de vieiras con salsa de marisco

****

Crep a las finas hierbas relleno de bogavante con glasa de zanahoria y jengibre

Rodaballo a la parrilla con puré de celerí y foie, chipirones de anzuelo y vinagreta de foie y piñones

****

Zancarrón de ternera glaseado con salsa de mostaza y zanahorias caramelizadas

Dulce tentación

Trifle de moras, vainilla y lemon curd

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

20 nov

Precio por persona: **190 €** / Lugar: **C/ Álvaro Cunqueiro 26**, 28035 Madrid / Fecha del curso: **viernes 20 de noviembre 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