

Cursos 2026

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE MENÚ NAVIDEÑO



Un menú muy original y exquisito con el que estas navidades tendrás el éxito garantizado.

Para dar la bienvenida

Dumplings de pato Mulard y foie

Taquitos de salmón marinado con aceite de rúcula

Para seguir

Sopa de pescado

merluza, rape, calamares y gambas

*Vieiras con puré de chirivía, brotes tiernos y vinagreta
de granada*

Tortellini de setas de temporada con velouté de lentejas

Puy

*Lubina a la parrilla con salsa de romero y mantequilla
blanca, cebollitas glaseadas y espinacas*

Solomillo Wellington con salsa de Oporto

Dulce tentación

*Flan de queso con crumble de avellanas y sorbete de
hierbabuena*

4
dic

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:
viernes 4 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.

www.iriacastro.com