

Cursos 2026

IRIACASTRO<sup>♥</sup>

# CURSO DE PLATOS PARA SORPRENDER



*Es un menú que no te puedes perder, platos exquisitos y muy elegante.*

*Para dar la bienvenida*

*Bombón de chocolate blanco y foie*

*Menú*

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

\*\*\*\*

*Coca de salmonete con ajetes, marinada de naranja y  
albahaca*

*Lasaña de boletus edulis, espárragos y langostinos con  
vinagreta de tomate y cebollino*

\*\*\*\*

*Lubina a la parrilla con salsa Sauternes, salsifís  
caramelizados y espinacas*

\*\*\*\*

*Solomillo Rossini (trufa, oporto y foie)*

*Postre*

*Creps Suzette*

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email [catering@iriacastro.com](mailto:catering@iriacastro.com)

Precio por persona: 190 € / Lugar: C/ Álvaro Cunqueiro 26, 28035 Madrid / Fecha del curso:  
**sábado 7 de noviembre 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.

7

nov

[www.iriacastro.com](http://www.iriacastro.com)