Cursos 2026

IRIACASTRO

CURSO DE PRODUCTOS DEL MAR

Recetas sorprendentes, originales y distintas para sorprender a nuestros invitados.

Para dar la bienvenida

Buñuelos de bacalao con ali oli de azafrán

Menú

Dorada a la parrilla con ragout de calabaza, jamón, setas y crema suave de puerro

Salmón relleno de queso Gorgonzola con puré de zanahoria y su jugo

****

Lubina al horno con salsa Sauternes, trompeta de los muertos y espinacas

****

Rodaballo a la parrilla con vinagreta de foie, piñones, chipirón de anzuelo y puré de apio nabo y foie

9 oct

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

Precio por persona: **195 €** / Lugar: **C/ Álvaro Cunqueiro 26**, 28035 Madrid / Fecha del curso: **viernes 9 de octubre 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