

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*

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email catering@iriacastro.com

9

oct

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 dossier con las recetas y PDF.

www.iriacastro.com