

UNA VELADA SIBARITA

LAS CENAS DE NAVIDAD SON UNA OPORTUNIDAD ÚNICA PARA DAR RIENDA SUELTA A LA CREATIVIDAD CULINARIA

Nuestro menú empieza por unos entrantes a base de ahumados. La presentación, en ensalada. La base es de salmón ahumado, de la marca de la casa, cortado en lonchas y de textura fina. A su lado, un clásico que triunfa en cualquier mesa: los ibéricos. Imposible decir que no a esa bandeja de jamón o lomo. Los secretos de la Dehesa, al descubierto. Es probable que se encuentre en El Corte Inglés la mejor selección de ibéricos del país. Como plato principal ponemos sobre la mesa la presa ibérica rellena con ciruelas y piñones y asada al horno. Una combinación de las carnes más nobles de la raza porcina ibérica con un relleno de frutos secos y fruta.

Y de postre, los dulces del Club no pueden faltar, desde turrone y polvorones a mantecados y mazapanes. Almendras y azúcar, materias primas elevadas a los altares de nuestra gastronomía, esencia del pasado árabe. Turrón de Jijona y de Alicante. Duro y blando, como son conocidos popularmente. Y por último, el mazapán, esa figura pequeña y dulce, de sabor intenso.



Equipamiento total Todo lo que necesite para la temporada de nieve lo encontrará en nuestras tiendas

I SALÓN DE NIEVE GALICIA 2009

Debido a la creciente demanda de viajes de esquí y montaña en Galicia, Viajes El Corte Inglés y El Corte Inglés han apostado por organizar el I Salón de la nieve Galicia 2009.

Las fechas del Salón marcan el inicio de la temporada de nieve.

Se trata de un fin de semana en el que los visitantes se encontrarán la más completa muestra comercial de las estaciones de esquí del país, propuestas de la agencia de viajes El Corte Inglés dirigidas al turismo de invierno, de aventura y rural y las novedades en material para la práctica de esos deportes.