

Menú de Nochevieja

Aperitivos / Hors d'oeuvre

Copa de cava
Glass of cava

"Croissants" de jamón Iberico y "verrines" de langostinos
Iberian ham "croissants" and prawns "verrines"

Entrada / Starters

"Foie gras" de pato sobre brioche con coulis de mango/
Duck "foie gras" on brioche with mango coulis

Sopa / Cream

Crema fina de mariscos perfumada con "Pastis"
Seafood fine cream perfumed with "Pastis"

Plato principal / Main course

"Parmentier" de batatas trufadas con carrillera Iberica y brocolis
"Parmentier" of sweet potatoes with Iberian cheeks & brocolis

Postre / Dessert

Leche asada con "coulis" de frutos rojos
Roasted milk pudding with red fruits "coulis"

Cotillon, cava, uva de la suerte y dulces navideños
Cotillon, cava, raisins and Xmas sweets



Cortijo de Salia
HOTEL RURAL CON ENCANTO

