



LA
COCINA
DE
CRISTINE
— CRISTINE BEDFOR —

— APERITIVO —

Anchoas “00” con pan de brioche,
pimiento rojo asado y mantequilla
ahumada.

— ENTRANTES A COMPARTIR —

Carpaccio de gamba roja con pesto,
piñones y albahaca.

o

Huevo a 64°C con setas de Bolets
Menorca, parmentier y reducción
de carne.

— PLATO PRINCIPAL A ELEGIR —

Solomillo Rossini de ternera con foie
planchado, reducción de salsa PX y
patata baby.

o

Terrina de carrillera de cerdo ibérico
guisada al vino tinto con la reducción
de sus jugos, parmentier y setas de
Bolets Menorca.

o

Suprema de pescado fresco de la
isla con el pil pil de sus espinas y
verduritas saltadas.

— POSTRE A ELEGIR —

Tarta queso Mahón.

o

Tarta de chocolate Cristine.

*** Pan de masa madre con mantequilla.
Agua, refrescos, vino blanco y tinto de la casa.*

60,00€

(IVA incluido)

Merry Christmas