



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