LA COCINA DE CRISTINE
CRISTINE BEDFOR

ENTRANTES

Gilda malagueña *(G, H, P, FS, SU)*
4,00€

Croqueta cremosa de jamón ibérico con mayonesa de hierbabuena *(G, H, L)*
3,00€ / ud

Ensaladilla rusa de gambas al ajillo *(H, P, C, M)*
14,00€

Ajoblanco malagueño con sardinas soasadas y toque de moscatel *(P, G, FS, SU)*
16,00€

Tartar de gamba roja y mango de la Axarquía *(P, C, L, MO)*
22,00€

Tomate rosa de Coín con ajo frito
12,00€

Ensalada de calabaza asada, vinagreta de frutos secos y queso curado de la Sierra *(FS, L)*
16,00€

Carpaccio de ternera de angus con rúcula y queso curado de Granada *(L, SU, MO)*
17,50€

Rosada frita con alioli cítrico *(P, G, H)*
16,00€

Queso Finca Pascualete *(L, FS)*
18,00€

Jamón ibérico 100% *(SU)*
26,50€

PRINCIPALES

Bocadillo Philly de ternera *(G, H, L, FS, S, MO, SU)*
20,00€

Carrillera ibérica guisada de forma tradicional y cremoso de patata *(SU, FS, L)*
22,00€

Solomillo de ternera con salsa Café de Paris y guarnición de patatas *(P, MO, SU, C)*
28,50€

Corvina confitada con salsa verde y almejas chirla *(P, SU, M)*
25,00€

Lubina asada al horno sobre patatas panaderas *(P)*
24,00€

Verduras de temporada con crema de zanahoria encominá *(SU)*
16,00€

SERVICIO DE PAN

Selección de panes de masa madre con AOVE Ecológico Selecto y Aceitunas Moradas *(G)*
3,00€

*SU Sulfito * S Soja * G Gluten * L Lácteos * P Pescado * M Molusco * C Crustáceo * H Huevo*
*FS Frutos Secos * MO Mostaza * SE Sésamo*