LA COCINA DE CRISTINE
— CRISTINE BEDFOR —

—MENÚ NOCHEVIEJA / NEW YEAR'S EVE MENU / MENU RÉVEILLON—

31 de diciembre / December 31st / 31 décembre

APERITIVOS

Pan de masa madre con sus aliños menorquines: aceite de Binisaida 2026, Mantequilla de Sa Canova, flor de sal de las salinas de la Concepción de Fornells.

Paté de ave con tostaditas, encurtidos y mostaza.

Gilda de atún rojo, tomate seco, piparra y aceituna Kalamata.

ENTRANTE

Mejillones al natural con *beurre blanc* y caviar.

PRIMER PLATO

Ravioli de bogavante con su caldereta estilo *chilly crab* y setas de temporada.

PLATO PRINCIPAL

Jarrete de vaca a baja temperatura con reducción de sus jugos y cremoso de apionabo.

POSTRE

Limón con jengibre, manzanilla y granada.

PETIT FOURS

Turrones y pastissets.
Café e infusiones.
12 uvas de la suerte.

*** Agua, refrescos, cerveza*
Vino blanco y tinto de la casa

Copa de champagne

APPETIZERS

Sourdough bread with traditional Menorcan accompaniments: Binisaida 2026 olive oil, Sa Canova butter and fleur de sel from the Concepción salt pans in Fornells.

Poultry pâté with toast, pickles and mustard.

Bluefin tuna gilda with sun-dried tomato, piparra pepper and Kalamata olive.

STARTER

Fresh mussels with *beurre blanc* and caviar.

FIRST COURSE

Lobster ravioli with *chilli* crab-style bisque and seasonal mushrooms.

MAIN COURSE

Slow-cooked beef shank with reduced cooking juices and creamy celeriac purée.

DESSERT

Lemon with ginger, chamomile and pomegranate.

PETIT FOURS

Traditional Spanish nougat and Menorcan pastissets.
Coffee and herbal teas.
12 lucky grapes.

*** Water, beer, soft drinks*
House white and red wine

Glass of champagne

AMUSE-BOUCHES

Pain au levain accompagné de spécialités minorquines : huile d'olive Binisaida 2026, beurre de Sa Canova et fleur de sel des salines de la Concepción à Fornells.

Pâté de volaille accompagné de petits toasts, pickles et moutarde.

Gilda au thon rouge, tomate séchée, piment piparra et olive Kalamata.

ENTRÉE

Moules au naturel, *beurre blanc* et caviar.

PREMIER PLAT

Raviolis de homard, bisque façon *chilli crab* et champignons de saison.

PLAT PRINCIPAL

Jarret de bœuf cuit à basse température, réduction de son jus de cuisson et purée onctueuse de céleri-rave.

DESSERT

Citron, gingembre, camomille et grenade.

PETIT FOURS

Tourrons traditionnels et pastissets minorquins.
Café et infusions.
12 raisins porte-bonheur.

*** Eau, sodas, bière*
Vin blanc et vin rouge de la maison

Coupe de champagne

240,00€

(IVA incluido · VAT included · TVA incluse)