LA COCINA DE CRISTINE
— CRISTINE BEDFOR —

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

31 de diciembre / December 31st / 31 décembre

APERITIVOS

Ostra con ponzu de mandarina y esferas de AOVE *(M, S)*

Tosta crujiente de maíz, brandada de corvina, aceite de estragón y lima *(G, P)*

ENTRANTES

Gambón malagueño, gazpachuelo templado y confitura de patata *(C, P, H)*

Papada ibérica a baja temperatura, puré de manzana asada y reducción de vino dulce y pasas *(SU, FS)*

PRIMER PLATO

Vieiras asadas, crema de coliflor tostada, trufa negra y jugo de jamón ibérico *(P, L, SU)*

PLATO PRINCIPAL

Lingote de cordero lechal en su jugo, puré cremoso ahumado y zanahorias baby *(L, SU)*

PRE-POSTRE

Sorbete de manzana verde y jengibre *(SU)*

POSTRE

Aromas Malagueños *(SU, L, FS)*

** *Copa de Champagne de bienvenida*

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

Botella de Benjamín para dos personas y 12 uvas de la suerte por persona

APPETIZERS

Oyster with mandarin ponzu and extra virgin olive oil pearls *(M, S)*

Crispy corn toast with meagre brandade, tarragon oil and lime *(G, F)*

STARTERS

Málaga king prawn with warm gazpachuelo sauce and potato confit *(CR, F, E)*

Slow-cooked Iberian pork jowl with roasted apple purée and sweet wine and raisin reduction *(SU, N)*

FIRST COURSE

Roasted scallops with toasted cauliflower cream, black truffle and Iberian ham jus *(F, D, SU)*

MAIN COURSE

Pressed suckling lamb with its own jus, creamy smoked potato purée and baby carrots *(D, SU)*

PRE-DESSERT

Green apple and ginger sorbet *(SU)*

DESSERT

Flavours of Málaga *(SU, D, N)*

** *Welcome glass of Champagne*

Water, beer, soft drinks, coffee and teas

House white and red wine
Small bottle of sparkling wine for every two and
12 lucky grapes per person

AMUSE-BOUCHES

Huître au ponzu de mandarine et perles d'huile d'olive vierge extra *(M, S)*

Toast croustillant de maïs, brandade de maigre, huile d'estragon et citron vert *(G, P)*

ENTRÉES

Grosse crevette de Málaga, gazpachuelo tiède et confit de pommes de terre *(C, P, O)*

Joue de porc ibérique cuite à basse température, purée de pommes rôties et réduction de vin doux aux raisins secs *(SU, FC)*

PREMIER PLAT

Saint-Jacques rôties, crème de chou-fleur rôti, truffe noire et jus de jambon ibérique *(P, L, SU)*

PLAT PRINCIPAL

Pavé d'agneau de lait confit dans son jus, purée de pommes de terre fumée et mini-carottes *(L, SU)*

PRÉ-DESSERT

Sorbet à la pomme verte et au gingembre *(SU)*

DESSERT

Saveurs de Málaga *(SU, L, FC)*

** *Coupe de Champagne de bienvenue*

Eau, bière, boissons sans alcool, café et infusions

Vin blanc et vin rouge de la maison
Petite bouteille de vin effervescent pour deux personnes et 12 raisins porte-bonheur par personne

170,00€

(IVA incluido · VAT included · TVA incluse)

*SU Sulfito * S Soja * G Gluten * L Lácteos * P Pescado * M Molusco * C Crustáceo * H Huevo * FS Frutos Secos * MO Mostaza * SE Sésamo*
*SU Sulfites * S Soy * G Gluten * DP Dairy * F Fish * M Mollusc * C Crustacean * E Egg * N Nuts * MU Mustard * SE Sesame*
*SU Sulfites * S Soja * G Gluten * PL Produits Laitiers * P Poisson * M Mollusques * C Crustacés * OE OEufs * FS Fruits à coque * MO Moutarde * SE Sésame*