LA COCINA DE CRISTINE
CRISTINE BEDFOR

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

31 de diciembre / December 31st / 31 décembre

APERITIVOS

Carpaccio de vieiras con cítricos y caviar de su jugo *(M, C, SU)*

Cremê brulé de foie con gelée de piña y brotes frescos *(L, SU)*

Crema de marisco Thai con tartar de gamba blanca de Huelva *(P, C, M, S, FS, SU, L)*

ENTRANTE

Langostino alistado con su consomé y espuma suave de ajo negro *(P, C, M, SU, L)*

PRIMER PLATO

Redondo de dorada, jamón en texturasy salsa de azafrán *(P, C, M, SU, L)*

SEGUNDO PLATO

Lingote de cordero con parmentier trufada y salsa al PX con naranja *(SU, MO, L)*

POSTRE

Crema de bergamota y aire de canela *(L, H)*

Cocktail de naranja *(SU)*

Financier especiado, turrón en texturas, tartar de pera y crujiente de almendras *(L, H, G)*

PETIT FOURS

Turrones
Café e infusiones

*** Copa de cava Juvé Camps Reserva de la Familia de bienvenida*

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

APPETIZERS

Scallop carpaccio with citrus & its own juice pearls *(M, C, SU)*

Foie gras crème brûlée with pineapple jelly & sprouts *(DP, SU)*

Thai Seafood Cream with Huelva white prawn tartare *(F, C, M, S, N, SU, DP)*

STARTER

King Prawn with its own consommé and a delicate black garlic foam *(F, C, M, SU, DP)*

FIRST COURSE

Sea bream roulade with ham in textures and saffron sauce *(F, C, M, SU, DP)*

SECOND COURSE

Pressed Lamb with truffled Parmentier and Pedro Ximénez sauce with orange *(SU, MO, DP)*

DESSERT

Bergamot cream with cinnamon air *(DP, E)*

Orange cocktail *(SU)*

Spiced Financier with turrón in different textures, pear tartare and crispy almonds *(DP, G, E)*

PETIT FOURS

Traditional Spanish Turrón
Coffee & Tea

*** Welcome glass of cava Juvé Camps Reserva de la Familia*

Water, soft drink & beerSelection of the house's white and red wines

AMUSE-BOUCHES

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et caviar de son jus *(M, C, SU)*

Crème brûlée de foie gras avec gelée d'ananas et pousses fraîches *(PL, SU)*

Velouté de fruits de mer à la thaïlandaise avec tartare de crevettes blanches de Huelva *(P, C, M, S, FS, SU, PL)*

ENTRÉE

Crevette grise avec son consommé et une délicate écume à l'ail noir *(P, C, M, SU, PL)*

PREMIER PLAT

Roulé de daurade royale avec du jambon en différentes textures et sauce au safran *(P, C, M, SU, PL)*

DEUXIÈME PLAT

Agneau avec parmentier truffé et sauce au Pedro Ximénez et à l'orange *(SU, MO, PL)*

DESSERT

Crème de bergamote avec une écume anisée *(PL, O)*

Cocktail à l'orange *(SU)*

Financier aux épices avec turrón en textures, tartare de poire et croustillant aux amandes *(PL, O, G)*

PETITS FOURS

Turrón traditionnel espagnol
Café & infusions

*** Coupe de cava de Juvé Camps Reserva de la Familia de bienvenue*

Eau, boissons sans alcool & bière
Sélection des vins blancs et rouges

155,00€

(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*
*SU Sulfites * S Soy * G Gluten * DP Dairy * F Fish * M Mollusc * C Crustacean * E Egg * N Nuts * MU Mustard*
*SU Sulfites * S Soja * G Gluten * PL Produits Laitiers * P Poisson * FM Fruits de mer * C Crustacé * O Œuf * FS Fruits à coque * MO Moutarde*