LA COCINA DE CRISTINE
— CRISTINE BEDFOR —

—MENÚ NOCHEBUENA / CHRISTMAS EVE MENU / MENU DU RÉVEILLON—

24 de diciembre / December 24th / 24 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.

ENTRANTE

"Formatjada" de mero con cebolla caramelizada, alcaparras y su pil-pil.

PRIMER PLATO

Albóndigas de calamar con salsa americana y carabineros soasados.

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de vaca roja con foie soasado, patató, manzana asada y salsa de Pedro Ximénez.

POSTRE

Tarta de chocolate Cristine con helado de mora silvestre de Menorca.

PETIT FOURS

Turrones y pastissets.
Café e infusiones.

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

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.

STARTER

Grouper "Formatjada" with caramelized onion, capers and pil-pil sauce.

FIRST COURSE

Squid meatballs with American-style seafood sauce and seared scarlet prawns.

MAIN COURSE

Red cow beef tenderloin with seared foie gras, baby potatoes, roasted apple and Pedro Ximénez sauce.

DESSERT

Cristine chocolate cake with wild Menorcan blackberry ice cream.

PETIT FOURS

Traditional nougat and Menorcan pastissets.
Coffee and herbal teas.

*** Water, soft drinks, beer*
House white and red wine
Glass of cava

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.

ENTRÉE

« Formatjada » de mérou aux oignons caramélisés, câpres et sauce pil-pil.

PREMIER PLAT

Boulettes de calamar à la sauce américaine et gambons rouges juste saisis.

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf de race rouge avec foie gras poêlé, petites pommes de terre, pomme rôtie et sauce au Pedro Ximénez.

DESSERT

Gâteau au chocolat Cristine accompagné d'une glace aux mûres sauvages de Minorque.

PETIT FOURS

Tourons et pastissets traditionnels de Minorque.
Café et infusions.

*** Eau, boissons sans alcool, bière*
Vin blanc et vin rouge de la maison
Coupe de cava

160,00€

(IVA incluido · VAT included · TVA incluse)