LA COCINA DE CRISTINE
— CRISTINE BEDFOR —

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

24 de diciembre / December 24th / 24 décembre

APERITIVOS

Jamón ibérico 100% de bellota sobre pan Buffone y tomate rallado *(G)*

Vieira salteada sobre puré de apionabo, manzana verde y perlas de soja *(M, S, SU, L)*

Crème brûlée de foie con gelée de piña y perlas de mango *(L, SU)*

ENTRANTE

Crema suave de guisantes con gamba blanca de Huelva y croutons de brioche especiado *(SU, L. G)*

PLATO PRINCIPAL

Pavo relleno de arándanos y pistachos con salsa de arce y mostaza *(SU, L, MO, FS)*

POSTRE

Mousse cítrica con cremoso de turrón, bizcocho de almendra tostada y naranja crujiente *(L, H, FS, G)*

PETIT FOURS

Turrones
Café e infusiones

***Copa de cava de bienvenida*

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

APPETIZERS

100% acorn-fed iberian ham served on Buffone bread with grated tomato *(G)*

Sautéed scallop with celeriac purée, green apple and soy pearls *(M, S, SU, DP)*

Foie gras crème brûlée with pineapple jelly and mango pearls *(DP, SU)*

STARTER

Velvety Pea velouté with Huelva white prawns and spiced brioche croutons *(SU, L, G)*

MAIN COURSE

Cranberry & Pistachio Stuffed Turkey with maple and mustard sauce *(SU, L, MU, N)*

DESSERT

Citrus Mousse with turrón cream, toasted almond sponge and crispy orange *(DP, E, N, G)*

PETIT FOURS

Nougats
Coffee and infusions

*** Welcome glass of cava*

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

AMUSE-BOUCHES

Jambon ibérique 100 % de bellota sur pain Buffone et tomate râpée *(G)*

Noix de Saint-Jacques poêlée avec purée de céleri-rave, pomme verte et perles de soja *(FM, S, SU, PL)*

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

ENTRÉE

Velouté de petits pois avec crevettes blanches de Huelva et croûtons de brioche aux épices *(SU, PL, G)*

PLAT PRINCIPAL

Dinde farcie aux canneberges et aux pistaches avec sauce à l'érable et à la moutarde *(SU, PL, MO, FS)*

DESSERT

Mousse aux agrumes avec crémeux au turrón, biscuit aux amandes grillées et orange croustillante *(PL, O, FS, G)*

PETITS FOURS

Turrón traditionnel espagnol
Café & infusions

***Coupe de cava de bienvenue*

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

90,00€

(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*