



LA
COCINA
DE
CRISTINE
— CRISTINE BEDFOR —

MENÚ FIN DE AÑO
31 de diciembre

— **APERITIVO** —

Blini con caviar, salmón marinado y crema agria.

Mini brioche con foie micuit y mermelada de higos.

Anchoa “00”, pimienta roja asado y mantequilla ahumada.

— **ENTRANTE** —

Huevo a 64° con crema de cebolla caramelizada, cebolletas glaseadas y cebolla encurtida.

— **PRIMER PLATO** —

Guiso marinero de albóndigas de pulpo, carabinero y pescado de roca.

— **SEGUNDO PLATO** —

Terrina de cochinitillo con puré de manzana asada y cebolletas glaseadas.

— **POSTRE** —

Tarta de chocolate de Cristine.

— **PETIT FOURS** —

Pastisset, cafés e infusiones.

*** Pan de masa madre con mantequilla.
Agua, refrescos, vino blanco y tinto de la casa.*

160,00€
(IVA incluido)

Happy ★ New Year