

La cocina de Cristine Bedfor

Merry Christmas

Aperitivos

Crujiente de sobrasada, miel y huevo de codorniz

Entrantes a compartir

Carpaccio de gambas con pesto y piñones

Berenjena asada con cebolleta escalivada y miel de romero

Alcachofas con virutas de jamón Ibérico

Principal a elegir

Pescado del día sobre velouté de sus espinas y verduras salteadas

Terrina de cerdo Ibérico con parmentier, setas y reducción de carne

Postre a elegir

Nuestro lemon pie con crumble y merengue
Tarta de chocolate de Cristine

** Servicio de pan, mantequilla, agua y vino de la casa



40,00€
(IVA incluido)



La cocina de Cristine Bedfor

Merry Christmas

Aperitivos

Crujiente de sobrasada, miel y huevo de codorniz

Croqueta de boletus y foie con salsa de setas

Brioche de lobster roll con mahonesa de lima

Entrante

Canelón de tres carnes con bechamel trufada

Solomillo Rossini con patata baby,
reducción de PX y foie gras

Pescado del día sobre velouté de sus espinas
y verduras salteadas

Principal a elegir

Paletilla de cordero deshuesada cocinada
a baja temperatura con la reducción
de sus jugos, parmentier de patata
y verduritas

Postre a elegir

Nuestro lemon pie con crumble y merengue
Tarta de chocolate de Cristine

** Servicio de pan, mantequilla, agua y vino de la casa



60,00€
(IVA incluido)





NOCHEBUENA EN
CRISTINE BEDFOR
24 de diciembre 2023

Aperitivos

- Blini con mantequilla y caviar
- Ostra gratinada con mahonesa
- Carpaccio de cigala fresca de la isla

Entrante

Caldera de bogavante del "señoret" al estilo menorquín con lascas de pan de payés tostado

Plato Principal

Paletilla de cordero deshuesada cocinada a baja temperatura con la reducción de sus jugos, parmentier de patata y verduritas

Postre

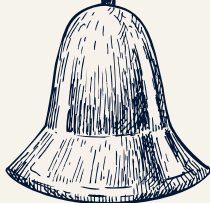
Lemon pie con merengue soasado, crumble y lima

115,00€ (IVA incluido)

Pan, mantequilla, agua y sincronía de vinos para los distintos platos



Merry Christmas



FIN DE AÑO EN CRISTINE BEDFOR

31 de diciembre 2023

Aperitivos

Blini con mantequilla y caviar

Ostra gratinada con mahonesa

Carpaccio de cigala fresca de la isla

Entrante

Caldera de bogavante del "señoret"

al estilo menorquín con lascas de pan de payés tostado

Plato Principal

Paletilla de cordero deshuesada cocinada a baja temperatura con la reducción de sus jugos, parmentier de patata y verduritas

Postre

Lemon pie con merengue soasado, crumble y lima

115,00€ (IVA incluido)

Pan, mantequilla, agua y

sincronía de vinos para los distintos platos





MENÚ TAKEAWAY EN CRISTINE BEDFOR

Navidad y Fin de Año

Manzana al horno caramelizada, bloque de foie micuit y
tostaditas crujientes

Ensaladilla de bogavante con brioche tostado con mantequilla

Corazón de alcachofa con bechamel y jamón Ibérico

Terrina de cordero o de cerdo (a elegir) a baja temperatura con
salsa de sus jugos y patatas baby

Nuestra tarta de limón

Botella de Pere Ventura Rosé

75,00€ / Persona
(IVA incluido)

- * Fecha límite para encargos: 21 de diciembre
- * Hora máxima de recogida: 19:30 en Cristine Bedfor
- * Encargos: 971 635 502/ mahon@cristinebedfor.com

