



LA
COCINA
DE
CRISTINE
— CRISTINE BEDFOR —

ENTRANTES

- Jamón ibérico 100% bellota (G)
29,00€
- Queso de oveja curado El Roncal (L)
18,50€
- Pan cristal Buffone con tomate (G)
8,00€
- Tartar de gamba blanca de Huelva con
ajoblanco malagueño de coco, almendra frita y
gelée de uva moscatel (M, FS, SU)
23,00€
- Ensalada de lechuga viva con tomates confitados,
aguacates a la brasa, almendras especiadas y
vinagreta de miel (FS, SU)
18,00€
- Ensalada mediterránea con
salsa de yogur griego
15,00€
- Huevos a la flamenca con fritá de tomates y
crujiente de jamón ibérico (H)
13,50€
- Hummus de remolacha con anacardos
especiados y pipas de calabazas
acompañado de crudités (FS, G, SE)
12,00€
- Boquerones fritos con mahonesa cítrica (G, P)
12,50€
- Las croquetas de Cristine (G, H, L)
7,90€
- Steak tartar de ternera Frisona
(G, MO, H, SU, S)
24,50€

POSTRES

- Tiramisú (G, L, H)
9,60€
- Tarta de chocolate de Cristine con helado de avellana tostada (H, L, G, FS)
9,60€
- Tarta de queso Payoyo con pera caramelizada, crumble de romero y sorbete de limón (H, L, G, FS)
9,60€
- Aromas de Sevilla, mousse de naranja, cremoso de azahar y hierbabuena, gelée cítrico,
tierra de anís y helado de mandarina
9,60€
- Rebujito sevillano (SU, L, G, H)
9,60€

SERVICIO DE PAN

- Servicio de pan de masa madre y degustación de mantequilla de la casa (G, L)
3,00€

PRINCIPALES

- Solomillo de ternera al foie con
patatas baby glaseadas (L, SU)
29,50€
- Cochinillo a baja temperatura con cremoso de
castañas y espárragos verdes salteados (SU, L, FS)
28,00€
- Arroz meloso de confit de pato y setas (SU)
20,00€
- Carrillera ibérica de bellota guisada de manera
tradicional, parmentier de Payoyo y ciruelas (L, SU)
24,90€
- Corvina salvaje al horno con hinojo confitado y
emulsión de cítricos (P, SU)
26,90€
- Lomo de lubina salvaje, crema de pimientos al PX
y pimientos asados (P, SU, L)
28,90€

GUARNICIONES

- Pimientos fritos
Patatas fritas
Verduras salteadas
Espárragos salteados
7,90€

DEGUSTACIÓN DE TAPAS DEL CHEF

- Selección de 7 tapas elegidas por nuestro chef,
elaboradas con producto local y de temporada.
30,00€/persona
(servicio para mesa completa)

SU Sulfito * S Soja * G Gluten * L Lácteos * P Pescado * M Molusco * C Crustáceo * H Huevo
FS Frutos Secos * MO Mostaza * SE Sésamo