



CRISTINA ~ BISTRÓ

La gastronomía como valor cultural

VITRINA

	PEQUEÑO PLATO	PLATO GRANDE	ALÉRGENOS
Rebanada de pan artesano <i>(con tomate, aceite de oliva, aceitunas prietas y virutas de ibérico)</i>	4		
Papas aliñá, cebolla morada, melva, aceite de perejil	4	8	
Ensaladilla rusa, langostino, puerro, regañá	4	8	
Salmorejo tradicional, mojama, almendras	4		
Pimientos asados, aguacate, atún en escabeche	4	8	
Tartar de atún rojo, guacamole suave	6	8	
La efímera	6		

FREIDORA

	PEQUEÑO PLATO	PLATO GRANDE	ALÉRGENOS
Croquetas de pollo asado, jerez	4	8	
Buñuelos de bacalao, alioli de ajo negro	4	8	
Taquitos de cazón, alioli de su adobo	4	8	
Pastela de espinacas, queso de cabra, almendras		10	

HUERTO

	PEQUEÑO PLATO	PLATO GRANDE	ALÉRGENOS
Alcachofas estofadas, boletus, oloroso	9		
Espárragos verdes frescos salteados, crema de pimientos	9		
Berenjenas, pisto, queso cabra	9		

desde 1988

IVA INCLUIDO EN EL PRECIO | 0,75 € SERVICIO DE PAN POR PERSONA



GALLINERO

	PEQUEÑO PLATO	PLATO GRANDE	ALÉRGENOS
Huevos rotos, patatas fritas		6	
Huevos rotos, chanquetes, pimientos encibollados		9	

MAR

	PEQUEÑO PLATO	PLATO GRANDE	ALÉRGENOS
Atún rojo en su punto, encibollado con cerezas al amontillado		12	
Bacalao confitado, tomate casero, tomillo		14	
Calamar relleno, butifarra, sobrasada		16	

CAMPO

	PEQUEÑO PLATO	PLATO GRANDE	ALÉRGENOS
Pechuga de pollo con boletus		8	
Solomillo de cerdo, panceta, cebolla confitada, patatas		12	
Solomillo de cerdo, panceta, ajos confitados, patatas		12	
Carrillada de vaca al chocolate blanco y vainilla		12	
Solomillo de buey a la parrilla (con patatas arrugá y crema de queso)		18	

MATANZA

	60 g	100 g	ALÉRGENOS
Tabla de Chacinas (acompañado de pan con tomate y aceitunas prietas) Salchichón ibérico de bellota, chorizo ibérico de bellota, lomito ibérico de bellota	6	12	

QUESERÍA

	60 g	100 g	ALÉRGENOS
Tabla de quesos (acompañada de pan con mantequilla de oveja y cabello de angel) Queso de oveja curado, de cabra curado, de cabra azul	6	12	

CONVENTO

Torrija y helado de nata	4	
Tocino de cielo y sorbete de naranja	4	
Arroz con leche y helado de chocolate blanco	4	
Bizcocho de chocolate y nueces con helado de turrón	4	

desde 1988



PÍCNIC

PÍCNIC CON JEREZ

- Papas aliñá con cebolla morada y melva.
- Taquitos de adobo con alioli.
- Alcachofas con boletus a la crema y oloroso.
- Atún en su punto encebollado al Palo Cortao.
- Tocino de cielo con sorbete de naranja.

50 € para dos, incluye una botella vino.

PÍCNIC CON VINO BLANCO ANDALUZ

- Ensaladilla rusa de langostinos y puerro.
- Pimientos asados con bonito en escabeche y aguacate.
- Espárragos verdes frescos salteados y crema de pimientos.
- Pechuga de pollo con boletus.
- Arroz con leche y helado de chocolate blanco.

50 € para dos personas, incluye una botella de vino.

PÍCNIC CON VINO TINTO ANDALUZ

- Croquetas de pollo asado con crema de su asado.
- Huevos rotos con patatas y trufa.
- Berenjenas con pisto y queso de cabra.
- Carrillada de vaca al chocolate blanco y vainilla.
- Torrija con helado de nata y miel.

50 € para dos, incluye otra botella de vino.

PÍCNIC CON CAVA

- Tartar de atún rojo con guacamole suave.
- Salmorejo tradicional con almendras y mojama.
- Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro.
- Bacalao confitado con tomate caser al tomillo.
- Bizcocho de chocolte y helado de turrón.

50 € para dos, incluye una botella de vino de naranja.



GLUTEN



FRUTOS SECOS



CRUSTÁCEOS



APIO



HUEVOS



MOSTAZA



PESCADO



SÉSAMO



CACAHUETES



SULFITOS



SOJA



LÁCTEOS



ALTRAMUZ



MOLUSCOS



CEFALÓPODO



SETAS



VINOS

CHAMPAGNE Y CAVA

NOMBRE	D.O.	UVA			
Castelloig Brut	Corpinnat	Malvasia-Perellada-Xarelo	4	20	16
Castelloig Brut Nature	Corpinnat	Malvasia-Perellada-Xarelo	---	25	20
Lacuisse Frères Brut	Champagne	Chardonnay	---	35	30
Marquise desANGES Brut 2011	Champagne	Premier Cru	---	45	40
Vély Prodhmme Brut	Champagne	Rosé	---	40	35
Froment Griffon Extra Brut	Champagne	Premier Cru	---	45	40

MARCO DE JEREZ, MONTILLA & MORILES Y CONDADO DE HUELVA

FINOS / MANZANILLAS Y GENEROSOS

NOMBRE	D.O.	UVA			
Manzanilla Callejuela	Sanlúcar	Palomino	2	14	10
Manzanilla la "E"	Sanlúcar	Palomino	3	18	12
Manzanilla Gutiérrez Colosía	El puerto	Palomino	3	18	12
Fino Gutiérrez Colosía	El Puerto	Palomino	3	18	12
Fino Cerro del Majuelo	Montilla & Moriles	PX	5	20	15
Amontillado Colosía	El Puerto	Palomino	4	20	16
Sopla Poniente Amontillado	Montilla & Moriles	PX	6	30	24
Oloroso Colosía	El Puerto	Palomino	4	20	16

VINOS GENEROSOS DE POSTRE

NOMBRE	D.O.	UVA			
Cream Colosía	El Puerto	PX-Palomino	4	20	16
Moscatel Colosía	El Puerto	Moscatel	5	25	18




BLANCOS

NOMBRE	D.O.	UVA			
Castillo de Constantina	Sevilla	Cayetana Blanca	3	15	12
Eleonor	Sierras de Málaga	Muscat	---	18	14
Casamaro	Rueda	Verdejo	3	15	12
Exceptional Harvest	Jerez	PX	---	25	20
Fermentación Lenta	Jerez	PX	---	30	25
UZ	Condado de Huelva	Zalema	3	15	12
Corta y Raspa	Sanlúcar	Palomino	3	15	12
Primogénito	Córdoba	Verdejo	3	15	12
Argílico	Rueda	Coupage	---	22	18



VINOS




ROSADOS

NOMBRE	D.O.	UVA			
Burro Loco Dolce	Cigales	Tempranillo	3	15	12
Carreduñas	Cigales	Tempranillo	---	20	16
Cortijo de los Aguilares	Ronda	Coupage	---	20	16
Roselito	Rueda	Tempranillo-Albillo	---	22	18

TINTOS

NOMBRE	D.O.	UVA			
Zancúo	Sevilla	Syrah-Cabernet	3	15	12
Cortijo de los Aguilares	Ronda	Tempranillo-Garnacha-Syrah	4	20	16
Campoameno	Jaén	Syrah	3	15	12
Sueños	Ronda	Tempranillo	---	25	20
Sueños	Ronda	Petit Verdot	---	30	25
Nude	Cádiz	Tintilla de Rota	---	20	16
Primogénito	Córdoba	Syrah	3	15	12
Purulio	Granada	Coupage	---	20	16
Carabal Cavéa	Extremadura	Coupage	---	20	16
Concejo	Cigales	Tinta Fina	---	20	16
Valdehermoso	Ribera del Duero	Tinta Fina	3	15	12
Valderíz	Ribera del Duero	Tinta Fina-Albillo	---	30	25
Fuentes del Silencio	Pagos de España	Coupage	---	30	25
Antídoto	Ribera del Duero	Tinto Fino	---	20	16
Sierra Cantabria Cuvée	Rioja	Tempranillo	---	30	25
Herrigoia	Rioja	Tempranillo	3	15	12
Garnatxa el Loco	---	Garnacha	---	20	16

VINAZOS

NOMBRE	D.O.	UVA			
Sierra Cantabria (Colección Privada)	Rioja	Tempranillo	---	40	30
Juegabolos de Valderiz	Ribera del Duero	Tinta fina	---	40	30
Tadeo	Ronda	Petit Verdot	---	40	30
Cocolubis	Sevilla	Tempranillo	---	40	30

 **Copa** |  **Botella** |  **Comprar**

Los precios indicados en la carta, tienen incluido el 10% de I.V.A.



BEBIDAS

AGUAS MINERALES

San Pellegrino (con gas) 50cl.	2
Aqua Panna (sin gas) 50cl.	2

SODAS

Refrescos	1,75
Tónicas y Bitter	1,75

CERVEZAS

Cerveza de barril	(25 cl.) 1,5 / (33 cl.) 2 / (50 cl.) 3
Cerveza artesana seleccionada 33 cl.	3,5
Cervezas especiales seleccionadas 50 cl.	4
Cerveza sin alcohol 33 cl.	1,75
Cerveza de barril con soda	2,5

SANGRÍAS - JUGOS

Sangría tinta 50 cl.	4,5
Sangría blanca 50 cl.	4,5
Sangría rosada 50 cl.	4,5
Tinto de Verano	2,5
Limonada	3
Jugo natural	3

VERMÚ - VINO

Vermú tinto	3
Vermú blanco	3
Copa de vino	3
Copa de Cava	4
Copa de Jerez	3
Suplemento soda	1

CÓCTELES CLÁSICOS

Sherryjito (sherry, lima fresca, hierbabuena, 7up).....	4
Margarito (tequila, triple seco, amontillado, jugo de limón, sal y polvo de chile)	6
Bloody Pepa (zumo de tomate, jugo de limón, sherry, tabasco y perrins)	4
P.X. Fashioned (bourbon, P.X, mermelada de naranja).....	7
Fintonic (sherry, tónica, lima rives y jengibre)	5

Los precios indicados en la carta, tienen incluido el 10% de I.V.A.



DESAYUNOS

PAN ARTESANO DE TAMAÑO ÚNICO 80G DE TRIGO Y CENTENO, CHAPATA O REBANADA DE PAN DE PUEBLO

TOSTADAS

Simples 1,25

Mantequilla / AOVE / mermelada / tomate

Mantequería..... 1,5

Manteca colorá / zurrapa de lomo / paté de cerdo / sobrasada

Saludables 1,75

Crema de aguacate / queso fresco

Charcutería 2

Jamón serrano / jamón de york / pechuga de pavo

CRUASANES

Simples 1,6

Mermelada 2

York y queso 3

Vegetal con pavo..... 3

A la tostada que elijas suma el café o té 1,25 €

Ingredientes extras súmalo 0,50 €

Horario desayunos: de 10:00 h a 13:00 h

MERIENDAS

TARTAS AMBROSIUS

Tarta de frutos rojos Linz 4

Tarta de nueces..... 4

Tarta de naranjas sevillanas..... 4

Los precios indicados en la carta, tienen incluido el 10% de I.V.A.



CRISTINA ~ BISTRÓ

La gastronomía como valor cultural

desde 1988