

cristo'

Zierikzee, zomer 2021

Welkom in restaurant Cristó, fijn dat u vanavond onze gast bent. Onze chef de cuisine Kees Visser kookt deze weken 'De Tien van Kees'; tien bijzondere gerechten voor u samengesteld. Allen hebben de grootte van een tussengerecht. Zijn 'signature dishes' zijn met een hartje aangegeven.

Sommelier Lianne Willemse heeft daarbij een wijn geselecteerd als ideale begeleider van het gerecht en welke per glas verkrijgbaar is.

Ter oriëntatie: een keuze van vier gerechtjes heeft de calorische waarde van een traditioneel driegangen menu. Elk gerecht kost 15 euro en u mag zelf kiezen in welke volgorde wij deze serveren. De vier mondvermaakjes hieronder bieden wij u met plezier aan. Alors, à table et amusez-vous!

à Table!

Komkommer | yoghurt | gepofte knoflook | dille

Crispy bloemkool | pindakaas

les Amuses

Scheermes | peterselie | rode ui | olijfolie

Jamon Iberico | BBQ saus | lente-ui | wonton | sambal

CRISTÓ

'les Dix' de Kees

- Macaroni | truffel | ei | bladgoud 
Bodegas Nekeas 'cepa por cepa' • Garnacha • Navarra • Spanje 2019 6 | 35
- Aardappel | komkommer | bleekselderij | zeewier 
Kleine Schorre • Rivaner • Zeeland 2020 7 | 42
- Gamba | watermeloen | zwarte knoflook | soja-ponzu | geitenkaas 
Torre la Moreira • Albarino • Rias Baixas • Spanje 2019 7 | 37
- Coquilles | eendenlever | BBQ knolselderij | soja-ponzu
Javier Sanz • Verdejo • Rueda • Spanje 2016 8 | 47
- Paling | aardpeer | ei | kaviaar
Ernst Bretz • Weissburgunder • Rheinhessen • Duitsland 2019 6 | 35
- Kabeljauw | ui | bloemkool | rendang | beurre noisette
Yllera • Verdejo en baricca • Rueda • Spanje 2018 6,5 | 40
- Eendenlever | komkommer | zeewier | bleekselderij
Oswald • Riesling • Rheinhessen • Duitsland 2016 8 | 47
- Steak tartare | piccalilly | mayonaise | ei | boekweit 
Roccafioro • Grechetto • Umbrië • Italië 2020 7 | 42
- Runderlende | aardappel | groene kruiden | paddenstoelen
Teperberg • Malbec • Judea gebergte • Israël 2020 7 | 37
- Kalfssucade | ui-noodles | pastinaak | crème van ui
Habla la Tierra • Tempranillo, Syrah, Malbec • Ribera del Guadiana • Spanje 2018 6 | 35

'les Desserts

- Kaasplateau samengesteld door "Het Kaasatelier"
Taylors • Late Bottled Vintage 2015 6
- Passievrucht soufflé | vanille | vlierbloesem [let op: 20 minuten bereidingstijd!] 
Ernst Bretz • Beerenauslesse ortega • Rheinhessen • Duitsland 2018 7
- Chocolade | walnoot | koffie | dulce leche
Abuelo Rafael • Pedro Ximenez • Spanje 5.5
- Aardbei | basilicum | citroen | witte chocolade
Yllera • Verdejo Frizante • Rueda • Spanje • 2018 5.5

CRISTÓ

les Menus

Chef Kees heeft een viertal menu's voor u geschreven. Ook met de pen, maar voornamelijk in zijn hoofd, op basis van wat de markt en onze leveranciers de chef kunnen bieden. Bijzondere aandacht verdient het nieuwe driegangen Menu Vert, Kees zijn 'groene menu'.

Maak daarbij kennis met Kees' creativiteit - voor wat in keukenjargon FLOSS cooking heet - flavour, local, organic, seasonal en sustainable. Smaakvolle, regionale, organische, seizoens- en duurzame ingrediënten.

U kunt zich ook met een gerust hart aan de verrassingsmenu's overlaten. Geef ons aan waar u niet van houdt en dan maakt Kees op basis van de kaart en zijn inspiratie van het moment een memorabel vier, vijf of zes gangendiner voor u. Voilà, dat is toch fantastisch?

le Menu Vert de Cristó

(alleen op woensdag, donderdag, vrijdag en zondag)
37.50



Steak tartare van watermeloen | piccalilly | gepofte rijst



Pastinaak | beurre noisette | aardappel kaantjes



à la carte dessert

les Menus Surprise de Cristó

4 gangen verrassingsmenu | 59.50

5 gangen verrassingsmenu | 69.50

6 gangen verrassingsmenu | 79.50

bijpassend wijnnarrangement | 3 glazen 21 | 4 glazen 28 | 5 glazen 35