

LUME
& Co

24 DICIEMBRE 2020
Cena Nochebuena
CHRISTMAS EVE MENU

MENÚ DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

Bocado para empezar | Bites to start

Gazpacho verde con anchoa y feta
Green apple gazpacho with anchovies and feta cheese
Cucurucho de setas y aceite de trufa
Mushrooms and truffel oil cone
Mousse de ibérico y tomate concassé sobre nido crujiente
Iberian mousse and concassé tomato in a crispy nest

Entrantes | Starters

Crema de marisco con salmón marinado a las hierbas
mallorquinas y aguacate braseado
*Seafood cream with marinated salmon with Mallorcan herbs
and braised avocado*

Principal a escoger | Main to choose

Lubina a la beurre blanc de coco con berberechos, quinoa negra y guisantes
tiernos.
Coconut beurre blanc Seabass with cockles, black quinoa and baby peas
O Or
Paletilla de cordero a baja temperatura, espuma de almendras mallorquinas,
espinacas y peras.
Low temperature lamb with Mallorquin almond foam, spinach and pears.

Postre | Dessert

Gató roto con cremoso de chocolate blanco y frutos rojos.
Broken almond cake creamy white chocolate and red berries

Pan, all i oli y aceitunas.
Bread, all i oli and olives.

44 €

precio por persona
IVA incluido

RESERVA | BOOKING:

(+34 971 104 295
reservas@lumerestaurante.com
lumerestaurante.com

PVP por personas IVA incluido | Price per person VAT incl
Imprescindible reservar con antelación y
realizar el pago mediante transferencia bancaria.
It is essential to book in advance and
make payment by bank transfer

Banco Sabadell ES46 0081 0652 2600 0213 2418

LUME&CO RESTAURANTE:

Camí dels Reis, 64
Palma 07015
Illes Balears