

LUME
& Co

Fin de Año 2020 New Years Eve

BIENVENIDA DESDE
RECEPTION FROM 19.30 H

*Tataki de atún sobre de manzana verde y wakame con
mahonesa de kimchee*

Tuna tataki on green apple and wakame with kimchee mayonnaise

Mousse de foie con alcachofas y granada

Foie mousse with artichoke and pomegranate

Saquitos de pica pica de pulpo y caviar de arenque

Sachets of octopus pica pica and herring caviar

MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTING MENU DESDE | FROM 20.00 H

Bullabesa con salmón marinado y aguacate asado

Bouillabaisse with marinated salmon and roasted avocado

Merluza con cigalas, cremoso de remolocha y lima con "Trinxat" de patató

Hake with crayfish, creamy beetroot and lime with potato "Trinxat"

*Nuestro Solomillo Wellington con foie y queso mahonés, trinxat de calabaza con
naranja y curry*

*Our Sirloin Wellington with foie and Mahon cheese, pumpkin
trinxat with orange and curry*

Lingote de chocolate al ron, maracuyá y pistacho.

Chocolate ingot with rum, passion fruit and pistachio

129 Precio por persona IVA incluido
Price per person VAT included

Y un maridaje seleccionado especialmente para la ocasión por
el equipo de Lume&Co.

Cava, cerveza, agua, refrescos, vino blanco, vino tinto, hierbas, licores.
Uvas de la suerte.

*A pairing specially selected for the occasion by
the Lume & Co team.*

*Cava, beer, water, soft drinks, white wine, red wine, herbs, liqueurs.
Lucky grapes.*

RESERVA | BOOKING:

(+34) 971 104 295

reservas@lumerestaurante.com

lumerestaurante.com

Precio por persona IVA incluido | Price per person VAT included

Imprescindible reservar con antelación y realizar
el pago mediante transferencia bancaria.

It is essential to book in a
dvance and make payment by bank transfer.

Lume &Co Restaurante

Camí dels Reis, 64

Palma 07015

Illes Balears