



NYE ON FIRE



BREATHE™



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims








WELCOME CHAMPAGNE, OYSTERS & CAVIAR




Glass of Taittinger Comtes de Champagne Grands Crus Blanc de Blancs 2012
2 French Atlantic Oysters & 15 gr Rio Frio Caviar




STARTERS

choice of

SPICY TUNA TATAKI, togarashi, caviar, yuzu gel, saffron aioli, pickled cucumber, pickled cauliflower, radish  



KING CRAB, kimchi mayo, micro herbs   

WAGYU & TRUFFLE GYOZAS, truffle teriyaki, negi, sesame   

DRIED TOMATO TARTARE, shallots, vegan black garlic mayonnaise, capers, goat cheese snow   

SOUPS


choice of

TRUFFLED PARSNIP SOUP, parsnip, wild mushrooms, truffle, negi, micro herbs, spicy pecan  

ASIAN STYLE CHICKEN BOUILLON, king prawns, soy marinated quail egg, fresh vegetables   



MAINS




choice of

WAGYU FILLET, fresh truffle, truffle teriyaki, green asparagus, fried garlic & shallots 

SLOW COOKED BONELESS MILK FED LAMB, baby vegetables, cauliflower tabouleh, Ras el Hanout gravy  



MONKFISH & LOBSTER marinated in Gochujang chilli, green pea puree, coconut galangal sauce, sugar snaps  



BLACK SQUID INK RAVIOLI filled with crab, white wine & saffron sauce, caviar, green asparagus  

CONFIT WILD MUSHROOMS, black garlic & celery puree, beetroot aioli, pecan nuts   

DESSERTS

choice of

COCONUT & LYCHEE PANNA COTTA, lime, lemon grass, coconut milk, raspberry coulis, red fruits, 5-spice ginger snaps, yuzu gel, roses  

CREAMY DARK CHOCOLATE BAR, honeycomb base, pistachios, gold, raspberry coulis, raspberries, ice cream  

475€ PER PERSON








CHAMPÁN, OSTRAS Y CAVIAR




Copa de Taittinger Comtes de Champagne Grands Crus Blanc de Blancs 2012
2 ostras del Atlántico francés y 15 gr de caviar de Río Frío




ENTRANTES

a elegir

TATAKI DE ATÚN PICANTE, togarashi, caviar, gel de yuzu, alioli de azafrán, pepino encurtido, coliflor encurtida, rábano, microhierbas   




CANGREJO REAL, mayonesa de kimchi, microhierbas   

GYOZA DE WAGYU Y TRUFA, trufa teriyaki, negi, sésamo   

TARTAR DE TOMATE SECO, chalotas, mayonesa vegana de ajo negro, tabasco, mostaza, salsa de soja, alcaparras, perejil, nieve de queso de cabra   

SOPAS



a elegir



SOPA DE CHIRIVÍA TRUFADA, chirivía, champiñones silvestres, trufa, negi, micro hierbas, pacana picante   



BUILLON DE POLLO EN ESTILO ASIÁTICO, gambones, huevo de codorniz marinado en soja, verduras frescas   



PRINCIPALES



a elegir

FILETE DE WAGYU, trufa fresca, teriyaki con trufa, espárragos verdes, ajo y chalota fritos, microhierbas  

CORDERO LECHAL cocido a fuego lento, verduras tiernas, tabulé de coliflor, salsa Ras el Hanout, microhierbas  



RAPE Y BOGAVANTE marinados en chile gochujang, puré de guisantes, salsa de galanga de coco y guisantes tirabeques  

RAVIOLIS CON TINTA DE CALAMAR, relleno de cangrejo, salsa de vino blanco y azafrán, caviar, espárragos verdes, microhierbas  

SETAS SILVESTRES CONFITADAS, puré de ajo negro y apio, alioli de remolacha, nueces pecanas  

POSTRES

a elegir

PANNA COTTA DE COCO Y LICHÍ, lima, hierba limón, leche de coco, coulis de frambuesa, frutos rojos, snaps de jengibre con 5 especias, gel de yuzu, rosas  

LINGOTE CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO, base de panal, pistachos, polvo oro comestible, coulis de frambuesa, frambuesas, helado  

475€ PER PERSON

