



# NYE ON FIRE



**BREATHE™**



**CHAMPAGNE  
TAITTINGER**  
*Reims*



## 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

**PREMIUM FILLET STEAK** with roasted baby potatoes and mushroom sauce 🍷 🧪

**ROASTED SALMON**, with mashed potatoes and mushrooms sauce 🍷 🧪

## 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 🍷 🧪




200€ PER PERSON






## SOPAS



a elegir




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

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

## PRINCIPALES



a elegir

**FILETE PREMIUM DE TERNERA** con patatas baby asadas y salsa de champiñones  

**SALMÓN ASADO** con puré de patatas y salsa de champiñones   

## 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  

200€ PER PERSONA

