



25 DICIEMBRE 2018

## LUME & Co

~ RESTAURANTE ~

### MENÚ MARIDAJE

PARA COMPARTIR

§ CROQUETAS DE CECINA

§ ROLLITOS CRUJIENTES DE BRANDADA DE BACALAO CON SALSA ROMESCO

*Cava Privat Reserva Brut Nature Ecológico*

#### ENTRANTES

§ TERRINA DE FOIE CON MANZANAS FLAMBEADAS AL CALVADOS Y BOUQUET DE BROTES TIERNOS

o

§ CANELONES DE CARRILLERA DE VACA CON SALSA BEARNESA

*The flower and the bee DO Ribeiro  
Trexadura*

#### PRINCIPALES

§ LOMO DE LUBINA AL HORNO SOBRE MELOSO DE TRIGUEROS CON SALSA ESPUMOSA DE GRANA PADANO

o

§ PRESA IBÉRICA GUISADA A BAJA TEMPERATURA CON JEREZ, PASAS Y PIÑONES

*Baigorri Crianza DO Rioja  
Tempranillo, Garnacha tinta y otras*

#### POSTRE

§ NUESTRO BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA CON HELADO DE TURRÓN Y CREMA INGLESA DE AZAHAR

§ SURTIDO NAVIDEÑO

*Oporto*

PRECIO POR PERSONA 65 € \*

*Pan, all i oli, olivas,  
agua, cerveza Estrella Galicia y refrescos incluidos*



\* IVA incluido. Imprescindible reservar con antelación y hacer efectivo el pago vía transferencia bancaria

Banco Sabadell ES46 0081 0652 2600 0213 2418 | Bonan Group Restaurante SL

Camí dels Reis, 64 Palma 07015 | reservas@lumeresaturante.com | 971 104 295

lumerestaurante.com