

FIN DE AÑO 2022
NEW YEARS EVE
2022

LUME
& **Co**

215

POR PESONA
PER PERSON

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

INFO

+34 971 104 295

Reservas@lumerestaurante.com
Consúlte condiciones
Check on conditions

LumeRestaurante.com

MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTING MENU

OSTRA CON FRESA PICANTE, MARACUYÁ Y AIRE DE LIMA

Oyster | spicy strawberry | passion fruit | lime foam

JAMÓN IBÉRICO, EMULSIÓN DE TOMATES SECOS Y ALBAHACA

Iberian ham | sun-dried tomato emulsion | fresh basil oil

CROQUETA DE GAMBA ROJA CON AZAFRÁN Y LIMA

Red prawn croquette | saffron | lime

VIEIRA CON CALABAZA Y NARANJA

Scallop | pumpkin | orange

CREMA DE MARISCO, AZAFRÁN Y CITRONELLA

Seafood cream | saffron | lemongrass

TACO DE BACALAO PIL PIL | JUDÍA TOSTADA | ACEITUNA AHUMADA

Cod pil pil taco | toasted beans | smoked olives

CARRILLERA DE VACA | CREMOSO DE PATATA | RABANITO PICANTE

Beef stew | creamed potatoes | spicy radish

MILHOJAS DE CHOCOLATE NEGRO | CREMA DE AVELLANA

Dark Chocolate mille-feuille | hazelnut cream

BEBIDAS | BEVERAGES

Cava Brut

De la Mar al Mero, Albariño DO Rías Baixas

El Andén de la Estación by Muga DOC Rioja

Agua, cerveza, refrescos

Water, beer, soft drinks

Uvas de la Suerte

Lucky grapes

Barra Libre en marcas seleccionadas y música hasta las
02.00 h

Open bar on selected brands and music until 02.00 h