

FIN DE AÑO 2023
NEW YEARS EVE
2023

LUME
& Co

235

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 | CEREZA PICANTE | AROMA DE ROSAS | AIRE DE LIMA

Oyster | spicy cherries | roses aroma | lime foam

JAMÓN IBÉRICO | EMULSIÓN DE TOMATES SECOS | ALBAHACA

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

CROQUETÓN CRUJIENTE DE GAMBA Y AROMA DE TRUFA

Red prawn crispy croquette | truffle aroma

TOSTA DE FOIE | MANGO | PISTACHO

Foie toast | mango | pistacchio

CREMA DE MARISCO, AZAFRÁN Y CITRONELLA

Seafood cream | saffron | lemongrass

BACALAO PIL PIL | ALCACHOFA AHUMADA | ACEITUNA VERDE

Cod pil pil | smoked artichokes | green olives

CODILLO DE TERNERA | CREMOSO DE PATATA | RABANITO PICANTE

Beef stew | creamed potatoes | spicy radish

MILHOJAS DE CHOCOLATE NEGRO | CREMA DE AVELLANA

Dark Chocolate mille-feuille | hazelnut cream

Pan de masa madre y selección de mantequillas
Sourdough bread and butter selection

BEBIDAS | BEVERAGES

Cava brut

Selección de vinos del sumiller

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

Alergias e intolerancias alimentarias, les rogamos nos las indiquen antes de la reserva para poder confirmar guiarles sobre nuestro menú.

Food Allergens & Intolerance If you have a food allergen or intolerance, prior to placing your order, please highlight with us and we can guide you through our menu.