



26 DICIEMBRE 2018

LUME & Co

~ RESTAURANTE ~

MENÚ MARIDAJE

PARA COMPARTIR

§ BOMBONES DE FOIE Y JAMÓN IBÉRICO

§ PASTELAS DE PHYLO, QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

Cava Privat Reserva Brut Nature Ecológico

ENTRANTES

§ CARPACCIO DE BACALAO CON CÍTRICOS TEXTURIZADOS, WAKAME Y CAVIAR DE GUINDILLA

o

§ TARTÁR DE RUBIA GALLEGA CON ENCURTIDOS CASEROS

*The flower and the bee DO Ribeiro
Treixadura*

PRINCIPALES

§ RAYA POCHADA AL CALDO CORTO CON MANTEQUILLA DE LIMÓN SOBRE RISOTTO Y BULGUR DE CALABACÍN

o

§ REDONDO DE TERNERA ASADO CON ROMERO, VINO TINTO Y MIEL
SOBRE LOMBARDA REHOGADA AL PIMENTÓN DE LA VERA

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

POSTRE

§ BAILEY'S CHEESE-CAKE

§ 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