



LUME
& Co

Vamos a celebrar

More Christmas than ever

2024 Diciembre



LUME & Co



01

Primer plato

Escoger 1 para todo el grupo

Crema de Marisco

Gamba marinada | azafrán | lima

Ensalada de roastbeef

Tomates secos | espuma de patata | tierra de aceituna negra

Berenjena asada asada a baja temperatura

Granada | burratina | hierbabuena **Vegetariano**

Vichyssoise templada

Curry verde | chips de patata | aceite de perejil **Vegano**

Plato principal

Pregúntenos

Taco de bacalao confitado

Crema de pimiento rojo | crujiente de arroz

Corvina glaseada

Patatas confitadas | salsa verde

Carrillera de vaca a baja temperatura

Milhojas de patata trufada | salsa demiglace casera

Solomillo *suplemento + 8 € por persona*

Ragout de setas | salsa demiglace casera

Rulo de cordero lechal

Boniato | rúcula

Canelón de verduras

Queso crema | salsa de tomate **Vegetariano**

Boniato asado

Vegetales marinados | salsa chimichurri **Vegano**

Postre

Escoger 1 para todo el grupo

Manzana asada

Crema de vainilla | Nueces caramelizadas

Crema catalana de Baileys

Café | Almendra

Ensalada de fruta marinada **Vegano**

Frutos rojos con Amaretto | Sorbete de fruta



BEBIDAS 2 horas

Vino blanco, DO Rueda o similar

Vino tinto, DO Rioja Crianza o similar

Agua, cerveza de grifo, café y té.

Duración 2 horas y ½ botella de vino por persona.

PVP por persona IVA incluido | Festivos: consultar condiciones. Necesario confirmar número de comensales y platos para el menú como mínimo con 10 días de antelación a la fecha del evento, así como las dietas especiales. El pago del 75% se realizará por anticipado. No se bloqueará la fecha del evento hasta que se haya abonado el pago.

02



Cocktail

Escoger 4 tipos

Canapés fríos

“Nuestra focaccia” con sobrasada y queso mahones

Coca de cerdo ibérico y berenjena especiada

Salmón marinado, manzana verde y miso

Tartaleta de bacalao confitado con caviar de soja y lima

Bocadito de burratina casera con higos caramelizados y emulsión de albahaca

Tosta de steak tartar con encurtidos caseros

Brocheta de pulpo ahumado aceituna negra y pan brioche

Ceviche de pescado blanco y maracuyá

Brandada de bacalao confitado con caviar de soja y lima

Canapés calientes

Croquetas caseras de jamón ibérico

Nuestras bravas con romesco picante

Gamba crujiente con emulsión de lima y wakame

Tacos de bacalao rebozados, ajo negro y curry verde

Tempura de queso con salsa agriopicante

Brocheta de pollo marinado crujiente y salsa de queso con romero

Tartaleta de costilla de vaca a la mostaza



Primer plato

Escoger 1 para todo el grupo

Crema de Marisco

Gamba marinada | azafrán | lima

Ensalada de roastbeef

Tomates secos | espuma de patata | tierra de aceituna negra

Berenjena asada asada a baja temperatura

Caneló de cerdo Ibérico

Setas | perejil

Vichyssoise templada

Curry verde | chips de patata | aceite de perejil **Vegano**

Plato principal

Pregúntenos

Taco de bacalao confitado

Crema de pimiento rojo | crujiente de arroz

Corvina glaseada

Patatas confitadas | salsa verde

Carrillera de vaca a baja temperatura

Milhojas de patata trufada | salsa demiglace casera

Solomillo *suplemento + 8 € por persona*

Ragout de setas | salsa demiglace casera

Rulo de cordero lechal

Boniato | rúcula

Canelón de verduras

Queso crema | salsa de tomate **Vegariano**

Boniato asado

Vegetales marinados | salsa chimichurri **Vegano**

Pan y all i oli



Postre

Escoger 1 para todo el grupo

Manzana asada

Crema de vainilla | Nueces caramelizadas

Tarta de queso cremosa

Tierra de mantequilla | Toffe especiada

Crema catalana de Baileys

Café | Almendra

Ensalada de fruta marinada **Vegano**

Frutos rojos con Amaretto | Sorbete de fruta

BEBIDAS 3 horas

Cava

Vino blanco, DO Rueda o similar

Vino tinto, DO Rioja Crianza o similar

Agua, cerveza de grifo, café y té.

Hierbas mallorquinas.

Duración 3 horas.

PVP por persona IVA incluido | Festivos: consultar condiciones. Necesario confirmar número de comensales y platos para el menú como mínimo con 10 días de antelación a la fecha del evento, así como las dietas especiales. El pago del 75% se realizará por anticipado. No se bloqueará la fecha del evento hasta que se haya abonado el pago.

QUIERES AÑADIR ALGO MÁS....

Para compartir en mesa

Tablas de quesos y embutidos ibéricos +6 por persona

Ostras 1 ud +2 por persona

Barra Libre & Música | Open Bar

Para eventos con exclusividad. Podemos ofrecerle DJ para su fiesta. Por favor, pídanos cotización.

On exclusivity basis only. We can offer DJ services. Please, ask for a quotation.

Barra libre incluye | Open bar includes:

Cava
Whisky J&B
Ginebra Giró
Vodka Smirnoff
Ron Barceló Añejo
Vino blanco | White wine
Vino tinto | Red wine
Licores variados | Assorted liquours
Agua | Water
Cerveza de grifo | Tap beer



Barra libre

Desde | Open bar from 39 €

Precio por persona duración 2 horas

Price per perso per 2 hours

Hora extra 16 € npp | Extra hour 16 € pp

Marcas Premium

Desde | from 47 €

Hora extra 17 € pp | Extra hour 15 € pp







TÉRMINOS Y CONDICIONES



1. La reserva se considerará en firme después de la recepción del comprobante de pago del 75% del total del evento. Este pago obliga por ambas partes al bloqueo de la fecha y la realización del mismo. La cancelación por parte del cliente supone la pérdida de este importe.
2. El último 25% se abonará al menos 10 días antes del evento con la confirmación final del número de asistentes. Si el número de asistentes aumenta el restaurante se reserva el derecho de aceptar la reserva. Si es aceptada, la diferencia de precio será facturada.
3. Las transferencias bancarias deben indicar: nombre sobre el que se ha realizado la reserva y fecha. Les rogamos nos envíen el comprobante de pago para agilizar trabajo administrativo.
4. Generalmente, la cantidad de canapés por invitado, en los aperitivos, es de una unidad por cada tipo de canapé a no ser que se indique lo contrario.
5. Los precios son estimados y variables dependiendo de decisiones finales tales como los horarios, u otros servicios adicionales.
6. El menú debe ser el mismo para todo el grupo, pudiendo escoger entre carne, pescado o plato vegetariano para el plato principal. Ofrecemos sin ningún coste extra la adaptación de nuestros menús en el caso de dietas o costumbres alimenticias especiales, hasta un máximo del 10% de los invitados. Si el número de menús especiales/diferentes es superior al 10% del total de menús contratados, se calculará el correspondiente gasto adicional.
7. Desafortunadamente no podemos hacernos responsables de las condiciones meteorológicas adversas. Si fuera necesario montar una carpa, no podremos hacernos cargo de los costes. Tampoco nos haremos cargo de los costes de un generador, en caso fuera necesario
8. Las horas extras de retraso cuestan 4 € + IVA por invitado y hora.
9. Este documento es válido para los eventos confirmados antes del 15 de diciembre de 2024 y para eventos que se celebren hasta el 15 de enero 2025..
10. El pago del depósito supone la aceptación de los presentes términos y condiciones.

Lume&Co Restaurante

Camí dels Reis, 64
07014 | Palma
Illes Balears

T +34 971 104 295

reservas@lumerestaurante.com

LumeRestaurante.com

LUME
& Co

