

FIN DE AÑO 2024
NEW YEARS EVE
2024

LUME
& Co

245

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 PICANTE | LIMÓN | BALSÁMICO

Spicy oyster | lemon | balsamic

SELECCIÓN DE IBÉRICOS Y QUESOS

Iberian cold meat and cheese platter

CROQUETÓN DE SETAS Y AROMA DE TRUFA

Mushroom croquette | truffle aroma

TERRINA DE FOIE | FRUTOS ROJOS | PISTACHO

Foie terrine | red berries | pistacchio

CREMA DE MARISCO, AZAFRÁN Y CITRONELLA

Seafood cream | saffron | lemongrass

RODABALLO ASADO | COLIFLOR | ALMENDRA Y MANTEQUILLA TOSTADA

Roasted turbot | cauliflower | almond and toasted butter

RULO DE VACA CON DUXELLE DE SETAS Y SALSA DE CACAO

Beef roll with mushroom duxeele and cocoa sauce

ESFERA DE CHOCOLATE EN TEXTURAS

Chocolate sphere in textures

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

BEBIDAS | BEVERAGES

Cava brut

Selección de vinos del sumiller | Wines sumiller selection

Agua, cerveza, refrescos | Water, Premium 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 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.