

FIN DE AÑO 2026

NEW YEARS EVE 2026

LUME
& Co

245

POR PERSONA
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 | AIRE DE CAVA

Spicy oyster | Cava foam

JAMÓN IBÉRICO | PAN DE CRISTAL

Iberian ham | crystal bread

CARPACCIO DE GAMBÓN ROJO | SALICORNIA

Red prawn carpaccio | salicornia

SELECCIÓN DE CROQUETAS | GAMBA | CECINA

Selection of croquettes | prawn | cured beef

CREMA DE MARISCO | GAMBA CRUJIENTE CON EMULSIÓN DE LIMA

Shellfish cream | crispy prawn with lime emulsion

LUBINA RELLENA DE ESPINACAS | CREMA QUEMADA | TIMBAL DE PATATA

Seabass stuffed with spinach | burned cream | potato timbale

SOLOMILLO WELLINGTON | CREMOSO TRUFADO | PUERRO CONFITADO

Sirloin Wellington | creamy truffle sauce | confit leek

TARTA DE CHOCOLATE | CREMA DE CASTAÑA | NATA | NUECES PECÁN

Chocolate cake | chesnut cream | whipped cream | pecans

Pan de masa madre y selección de mantequillas

Sourdough 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.