



LUMARA

FINE MEXICAN DINING

& MEZCAL RITUALS

Don't wait for everything to be perfect before you begin.
Start and everything will become perfect.

Frida Kahlo

ENTRÉES FROIDES

COLD STARTERS



GUACAMOLE

Clásico 25

Guacamole traditionnel, tostadas artisanales

Traditional guacamole, homemade tostadas

Royal Caviar Oscietra 64

Guacamole traditionnel au caviar Oscietra, tostadas artisanales

Traditional guacamole with Oscietra caviar, homemade tostadas

TOSTADAS

Saumon Verde 34

Aguachile au jalapeño, concombre, avocat, coriandre parfumée

Jalapeño aguachile, cucumber, avocado, aromatic coriander

Thon Chipotle 36

Purée d'avocat, sésame grillé, poireau croustillant, coriandre

Avocado purée, toasted sesame seeds, crispy leek, coriander

Saint-Jacques Pacífico 38

Oeufs de truite, avocat, salsa macha, coriandre

Trout roe, avocado, macha salsa, coriander

SALADES

Verde Esmeralda 28

Pousses d'épinards, betteraves et vinaigrette calamansi

Spinach sprouts, beetroots and calamansi vinaigrette

Imperial 68

Avec homard bleu

With blue lobster



CEVICHE & CRUDOS

Ceviche de daurade Recado Negro 34

Avocat, concombre, coriandre

Sea bream ceviche with Recado Negro, avocado, cucumber, coriander

Tiradito de thon tamarin & morita 38

Avocat, concombre croquant, sésame, algue nori

Tuna tiradito with tamarind & morita chilli, avocado, cucumber,

sesame seeds, nori seaweed

Crudo de homard bleu Esencia de Yuzu 78

Émulsion de jalapeño, yuzu, petits pois, coriandre, oignon rouge

Blue lobster crudo, jalapeño emulsion, yuzu, green peas, coriander, red onion

Boeuf Aguachile 40

Ponzu aux piments noirs, avocat, concombre, coriandre, oignon rouge mariné

Beef Aguachile, black chilli ponzu, avocado, cucumber, coriander, marinated red onion

OSTRAS

Huîtres n°5 Spéciales Gillardeau - 3 PIÈCES 24

Mandarine, citron caviar - soja sésame - mignonette habanero

N°5 Gillardeau Specials oysters - 3 PIECES

Mandarin, finger lime - sesame soy sauce - habanero chilli mignonette

CAVIAR

Casparian Golden Réserve

50gr 280 • 125gr 690



MEXICAN CUISINE BY *Rodolfo Castellanos*

Allergen guidance is available on request - Net prices in euros, service included

ENTRÉES CHAUDES

HOT STARTERS



CALDO Y MAR

Soupe de tomates rôties 28

Tortilla croustillante, avocat, fromage frais, crème fermière
Roasted tomato soup, crispy tortilla, avocado, fresh cheese, farm cream

King Crab 58

Beurre blanc au café de Olla
King Crab, beurre blanc sauce with café de Olla



CROQUETAS

Banane plantain Odessa - 3 PIÈCES 24

Fromage affiné, crème fermière
Plantain banana croquetas, aged cheese, farm cream - 3 PIECES

Avec caviar 48

With caviar

Perles de maïs - 3 PIÈCES 42

Truffe noire
Corn pearls croquetas with black truffle - 3 PIECES



QUESADILLAS

Champignons sauvages 34

Girolles et pleurotes, fromage fondant, piment Serrano, salsa verde
Chanterelle and oyster mushroom, melted cheese, Serrano chilli, salsa verde

Avec truffe noire 56

With black truffle

Gambas 38

Fromage fondant, crème au poivron rouge,
haricots noirs, avocat, sauce chipotle
Melted cheese, red bell pepper cream, black beans, avocado, chipotle sauce

TACOS

Porc confit - 3 PIÈCES 24

Pico de gallo, ananas grillé, salsa verde
Pork confit, pico de gallo, grilled pineapple, salsa verde - 3 PIECES

Bar en tempura - 3 PIÈCES 28

Pomme verte, céleri-rave et chou rouge,
sauce tartare chipotle
Sea bass tempura, green apple, celeriac and red cabbage, chipotle tartare sauce - 3 PIECES

Poulet - 3 PIÈCES 26
Chipotle mijoté, purée de haricots noirs,
avocat et coriandre
Stewed chipotle, black bean purée, avocado and coriander - 3 PIECES

CUISINE MEXICAINE PAR *Rodolfo Castellanos*

La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix nets en euros, service compris

PLATS

MAIN COURSES

CARNES

Canard rôti 54

Sauce aux piments séchés

Roasted duck, dried chilli pepper sauce

Côte de veau en croûte de noix et cacao 68

Sauce manchamanteles

Veal chop in walnut and cocoa crust, manchamanteles sauce

Filet de boeuf 62

Jus réduit aux piments noirs

Beef fillet, beef stock reduced with black chilli peppers

Faux-filet Wagyu Kagoshima - POUR 2 180/pers

Flambé au vieux mezcal

Kagoshima Wagyu beef sirloin steak flambéed with aged mezcal - FOR 2



PESCADOS

Poulpe rôti Brasa Roja 48

Piquillos rôtis, salsa pimentée

Brasa Roja roasted octopus, roasted piquillos, spicy salsa

Noix de Saint-Jacques et palourdes au mezcal fumé 54

Pipián vert aux épinards, oignon rouge, coriandre

Scallops and clams flambéed with mezcal, green pipián with spinach, red onion, coriander

PASTA

Linguine truffe noire 72

Grains de maïs, écume de parmesan affiné

Linguine with black truffle, corn kernels, aged parmesan foam

ACOMPAÑAMIENTOS

Shishitos toreados 14

Toreados shishitos

Frites aux piments noirs 14

French fries with black chilli peppers

Polenta crémeuse au maïs parfumée à la truffe 14

Creamy polenta with corn flavoured with truffle

Salade verte 12

Green salad

Cassolette de haricots pintos mijotés 14

Charro beans hotpot

MEXICAN CUISINE BY *Rodrigo Castellanos*

Allergen guidance is available on request - Net prices in euros, service included

DESSERTS

Chocolat Oaxaca Intenso 16

Beignets au cacao d'Oaxaca, piment pasilla, glace verveine citronnée, compotée de goyave épicée
Oaxaca cocoa fritters, pasilla chilli, lemon verbena ice cream, spiced guava compote

Churros Grand Cru 14

Glace au caramel salé
Grand Cru traditional churros, salted caramel ice cream

Tres Leches Vanille de Papantla 16

Gâteau moelleux, fruits rouges, crème au mascarpone
Vanilla tres leches cake from Papantla, red berries, mascarpone cream

Ananas rôti au mezcal Bruma Tropical 18

Crémeux coco, meringue croustillante
Roasted pineapple with mezcal, creamy coconut, crispy meringue



CUISINE MEXICAINE PAR *Rodolfo Castellanos*

La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix nets en euros, service compris