

LUMARA

FINE MEXICAN DINING

& MEZCAL RITUALS

ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS



GUACAMOLE

Clásico 26

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 36

Aguachile au jalapeño, concombre, avocat, coriandre parfumée
Jalapeño aguachile, cucumber, avocado, aromatic coriander

Thon Chipotle 38

Purée d'avocat, sésame grillé, poireau croustillant, coriandre
Avocado purée, toasted sesame seeds, crispy leek, coriander

Saint-Jacques Pacífico 40

Oeufs de truite, avocat, salsa macha, coriandre
Trout roe, avocado, macha salsa, coriander

SALADES

Verde Esmeralda 30

Pousses d'épinards, betteraves et vinaigrette calamansi
Spinach sprouts, beetroots and calamansi vinaigrette

Imperial 68

Avec homard bleu
With blue lobster

CAVIAR

Casparian Golden Réserve

50gr 280 • 125gr 690



CEVICHE & CRUDOS

Ceviche de daurade Recado Negro 36

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 42

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 Gillaudeau - 3 PIÈCES 24

Mandarine, citron caviar - soja sésame - mignonette habanero
N°5 Gillaudeau Specials oysters - 3 PIECES
Mandarin, finger lime - sesame soy sauce - habanero chilli mignonette

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 36

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

TACOS

Poulet - 3 PIÈCES 28

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

Porc confit - 3 PIÈCES 26

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

Bar en tempura - 3 PIÈCES 30

Pomme verte, céleri-rave et chou rouge, sauce tartare chipotle
Sea bass tempura, green apple, celeriac and red cabbage, chipotle tartare sauce - 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 56

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

Bar rôti, adobo de chile rojo 58

Chou-fleur acidulé et guacamole

Roasted sea bass, red chile adobo, tangy cauliflower and guacamole

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 14

parfumée à la truffe

Creamy polenta with corn flavoured with truffle

Salade verte 12

Green salad

Cassolette de haricots pintos mijotés 14

Charro beans hotpot

DESSERTS

Taco Loco chocolat et piment 18

Biscuit chocolat moelleux, crémeux et mousse au chocolat, croustillant au gruë de cacao et piment du Mexique

Soft chocolate sponge, chocolate crémeux and chocolate mousse, cocoa nib crunch and Mexican chili

Churros Grand Cru 14

Glace au caramel salé

Grand Cru traditional churros, salted caramel ice cream

Fleur vanille framboise et tomatillo 16

Gâteau moelleux, crème légère vanille, framboises entières, tomatillo et coulis de fruits rouges

Soft cake, light vanilla cream, whole raspberries, tomatillo and red berry coulis

Ananas rôti au mezcal Bruma Tropical 18

Crémeux coco, meringue croustillante

Roasted pineapple with mezcal, creamy coconut, crispy meringue

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS FROM THE WINE LIST

CHAMPAGNE AOC

N.M.E.P.C 160

BLANC

2022 - Sancerre AOC « Les Caillottes », Domaine Pascal Jolivet 100

2021 - Savoie AOC Apremont « Lisa », Domaine Masson 80

ROUGE

2021 - Côtes du Rhône AOC « Réserve », Famille Perrin 75

2022 - Mercurey AOC « Vieilles Vignes », Domaine Faiveley 115

MEXICAN CUISINE BY *Rodolfo Castellanos*

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

