

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

SALADES

Verde Esmeralda 30

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

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

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

Huitres 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

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



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

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



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 grué 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 Faveley 115



MEXICAN CUISINE BY *Rodolfo Castellanos*

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