# LUMIERE

*Carta de temporada*

Plataforma personalizada para restaurantes

## ENTRANTES

### Croquetas cremosas de jam’on ib’erico — 12,00 EUR

Bechamel suave, jam’on ib’erico y rebozado dorado.

*Ingredientes: Leche, harina de trigo, huevo, pan rallado, jam’on ib’erico.*

Alergenos e intolerancias: Cereales con gluten . Huevos . Leche . Gluten . Lactosa

### Ensalada c’itrica de quinoa — 13,50 EUR

Quinoa, aguacate, naranja, brotes verdes y vinagreta de lima.

*Ingredientes: Quinoa, aguacate, naranja, espinaca baby, lima.*

**Vegano**

### Tartar de tomate y almendra — 14,50 EUR

Tomate madurado, aceite verde y emulsi’on ligera de almendra.

*Ingredientes: Tomate, almendra, aceite de oliva, hierbas frescas.*

Alergenos e intolerancias: Frutos de c’ascara

**Vegano**

## PRINCIPALES

### Arroz meloso de setas y trufa — 22,50 EUR

Arroz de grano redondo, setas de temporada y fondo vegetal.

*Ingredientes: Arroz, setas, trufa, caldo vegetal, aceite de oliva.*

**Vegano**

### Lubina asada con beurre blanc — 28,50 EUR

Lubina de lonja con salsa sedosa y verduras de temporada.

*Ingredientes: Lubina, mantequilla, vino blanco, verduras.*

Alergenos e intolerancias: Leche . Pescado

### Solomillo con reducci’on de Oporto — 31,50 EUR

Solomillo marcado a la parrilla con patata cremosa y jugo reducido.

*Ingredientes: Ternera, patata, mantequilla, vino de Oporto.*

Alergenos e intolerancias: Leche . Sulfitos . Lactosa

## POSTRES

### Sorbete de mango y lima — 8,50 EUR

Sorbete ligero de fruta natural con ralladura de lima.
*Ingredientes: Mango, lima, az'ucar, agua.*
Alergenos e intolerancias: Fructosa
**Vegano**

### Tarta fina de manzana — 9,50 EUR

Hojaldre crujiente, manzana caramelizada y crema ligera.
*Ingredientes: Manzana, hojaldre, mantequilla, crema.*
Alergenos e intolerancias: Cereales con gluten . Huevos . Leche
**Vegetariano**

## BEBIDAS

### Copa de vino blanco selecci'on — 6,50 EUR

Blanco fresco de perfil mineral.
*Ingredientes: Uva seleccionada.*
Alergenos e intolerancias: Sulfitos . Histamina

### Kombucha de frutos rojos — 5,20 EUR

Bebida fermentada, fresca y ligeramente 'acida.
*Ingredientes: T'e fermentado, frutos rojos, az'ucar residual.*
Alergenos e intolerancias: Histamina

## MENUS Y PACKS

### Men'u comida de domingo — 39,00 EUR . Min. 2 comensales

Una propuesta completa para una mesa tranquila de fin de semana.
- Primer plato: Tartar de tomate y almendra
- Segundo plato: Lubina asada con beurre blanc
- Postre: Tarta fina de manzana