

LU·UM

CÓCTELBAR · COCINA DE LEÑA · TIENDA

Pan de parrilla, mantequilla, cilantro, limón (2 uds) <i>Grilled bread, butter, coriander, lime (2 units)</i>	7.00
Ensalada de remolachas, naranjas, queso de cabra, kale <i>Beetroot salad, oranges, goat cheese, kale</i>	18.00
Ensalada de calabacín parrilla, labné, hierbas, tomate semiseco, garbanzos <i>Grilled zucchini salad with labné, herbs, semi-dried tomato, and chickpeas</i>	17.00
Ensalada de tomates, aguachile de cerezas, fresas, sandía <i>Tomato salad, cherry aguachile, strawberries, watermelon</i>	19.00
Zamburiñas asadas, pebre, mantequilla de ají <i>Roasted scallops, pebre sauce, ají butter</i>	22.00
Steak tartar, mayonesa de carbón, totopos <i>Steak tartare, charcoal mayo, totopos</i>	27.00
Huevos rotos, atún picante, patatón <i>Broken eggs, spicy tuna, patatón potatoes</i>	26.00
Berenjena tatemada, miso, nueces caramelizadas <i>Roasted eggplant, miso, caramelized walnuts</i>	17.00
Shawarma de setas, hummus, melaza de granada <i>Mushroom shawarma, hummus, pomegranate molasses</i>	19.00
Contramuslo de pollo payés, azafrán, yogur, pepino, menta <i>Free-range chicken thigh, saffron, yogourt, cucumber, mint</i>	28.00
Bacalao, mantequilla tostada, sake, kale, alcaparras, hinojo <i>Cod, toasted butter, sake, kale, capers, fennel</i>	38.00
Entrecot, mantequilla, hierbas, patatas fritas <i>Entrecôte, herb butter, French fries</i>	36.00
Parpatana de atún, tomate picante, piparras <i>Tuna parpatana, spicy tomato, pickled peppers</i>	35.00
Tuétano a la parrilla, atún rojo, pico de gallo <i>Grilled bone marrow, bluefin tuna, pico de gallo</i>	31.00
Chocolate, pan tostado, aceite y sal <i>Chocolate, toasted bread, olive oil & sea salt</i>	9.00
Panacota de apio, manzana verde, hinojo <i>Celery panna cotta, green apple, fennel</i>	8.00
Coulant de turrón de almendra <i>Almond nougat coulant</i>	9.00

