



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



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

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



La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix nets en euros, service compris
Allergen guidance is available on request - Net prices in euros, service included

ENTRÉES FROIDES
COLD STARTERS

GUACAMOLE

Clásico 22

Guacamole traditionnel, tostadas artisanales
Traditional guacamole, homemade tostadas

Royal Caviar Oscietra 54

Guacamole traditionnel au caviar Oscietra, tostadas artisanales
Traditional guacamole with Oscietra caviar, homemade tostadas



TOSTADAS

Saumon Verde 32

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 26

Sucriner betteraves, Comté, cactus aigre-doux, maïs croustillant, vinaigrette aux herbes
Sucriner lettuce, beetroots, Comté, sweet and sour cactus, crispy corn, herb vinaigrette

Imperial 68

Avec homard bleu
With blue lobster

CEVICHE & CRUDOS

Ceviche de daurade Recado Negro 32

Avocat, concombre, coriandre
Sea bream ceviche with Recado Negro, avocado, cucumber, coriander

Tiradito de thon tamarin & morita 36

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 38

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

Mandariner 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



La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix nets en euros, service compris
Allergen guidance is available on request - Net prices in euros, service included

ENTRÉES CHAUDES
HOT STARTERS



CALDO

Soupe de tomates rôties 26

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



CROQUETAS

Banane plantain Odessa - 3 PIÈCES 22

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

Avec caviar 48
With caviar



Homard bleu & maïs doux - 3 PIÈCES 45

Sauce tartare chipotle
Blue lobster & sweet corn croquetas, chipotle tartare sauce - 3 PIECES

TACOS

Poulet - 3 PIÈCES 24

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

Porc confit - 3 PIÈCES 22

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

QUESADILLAS

Champignons sauvages 32

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

Avec truffe noire 54
With black truffle

Gambas 36

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

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*

La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix nets en euros, service compris
Allergen guidance is available on request - Net prices in euros, service included

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 2 160/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 52

Pipián vert aux épinards, oignon rouge, coriandre
*Scallops and clams flambéed with mezcal, green pipián with spinach,
red onion, coriander*

PASTA

Linguine truffe noire 68

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

La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix nets en euros, service compris
Allergen guidance is available on request - Net prices in euros, service included