

LUMIÈRE

Bistró cotidiano

Para comenzar

Ostras Frescas (15) \$16.500

Mignonette - limón

Locos con Papas Mayo \$17.000

Salsa de la casa

Ceviche de Pescado \$12.000

De la pesca del día

Steak Tartar \$15.000

De filete con papas fritas - mix verde

Burrata \$16.500 

Reduccion de balsamico - pesto de albahaca - mix verde

Tabla Lumière \$16.000

Charcutería variada, variedad de quesos frances y frutos secos.

Crocante de Camarones \$15.500

Suave mousseline de palta - envuelto en masa filo

Machas a la parmesana (10) \$18.500

Salsa bechamel - parmesano

Croquetas (5) \$10.500

De la casa

Empanadas de Mechada (5) \$12.500

Mechada - queso fundido

Sopa de Cebolla \$8.500

Con queso fundido

Tortilla de Papas \$12.500

Consulte disponibilidad

Tiradito de Salmón \$13.500

Consulte disponibilidad

Moules-Frites \$10.500

Mantequilla de perejil - papas fritas.

De la Tierra

Filet mignon \$18.500

Le jus de rôti - tocino crocante

New York Angus Americano \$29.900

400 gr a la grilla - chimichurri

Flat Iron \$15.500

250 gr a la grilla - chimichurri

Boston Butt Americano \$14.000

Cerdo a la grilla

Pechuga paillard \$13.500

A la grilla - mix verde - salsa de limón

Steak Frites \$16.500

Bastones de flat iron - papas fritas - salsa holandesa

Mollejas Americana \$14.500

A la grilla

Hamburguesa Lumière \$14.500

250 gr - cheddar - pepinillos - papas fritas

Boeuf bourguignon \$16.500

Estofado - tocino - champiñón

Confit de Pato \$19.500

Salteado de papas - setas - cebolla estofada

Strogonoff \$15.500

Acompañado de arroz blanco

Final dulce

Pavlova \$8.000

Merengue - frutas frescas de temporada

Flan Casero de Vainilla \$5.500

Acompañado de un toque de dulce de leche y crema batida

Crème Brûlée \$6.500

Crema de vainilla - costra de azúcar caramelizada

Del mar

Tartar de Salmón y Atún \$15.000

Salsa acevichada - palta

Salmón a la Grilla \$16.500

Verduras glaseadas - salsa beurre blanc

Merluza Austral \$16.500

Puré al perejil - choritos - habas - setas

Torre de Mariscos \$24.500

Consulte disponibilidad

Erizos Frescos \$17.500

Por temporada

Pastas y risottos

Pappardelle de Mariscos \$15.500

Mariscos - salsa de la casa

Ñoquis en Salsa Rosa \$14.500

Con ragú de carne - stracciatella - aceite trufado

Atún y Risotto al Pesto \$18.500

Atún sellado - pesto de albahaca - queso de cabra maduro

Risotto Surf & Turf \$18.500

Bisquet - filete - camarones salteados

Risotto de Funghi \$14.500 

Champiñones - habas - tomates cherry asados

Lasaña de Berenjenas \$10.000 

Masa y salsa rosa

Ensalada

Ensalada César \$11.500

Salmón o camarón

mixta \$14.500

Milanesa César \$16.000

Milanesa de pollo o a la plancha - jamón serrano

Ensalada de Atún y Mango \$14.000

Mix de hojas - dressing de mango

Hummus de Garbanzos \$10.500 

Queso de cabra o tofu

Acompañamientos

Ragú de Setas al Ajo Negro \$5.000

Setas - ajo negro - bechamel.

Gratín de Papas \$5.000

Queso mozzarella

Puré con Pimentón Asado \$3.500

Coulis de pimentón

Arroz Blanco \$3.500

Arroz grano largo - aceite de oliva - ajo

Papas Fritas \$3.500

Papas - sal marina

Mix de Hojas Verdes \$3.500

Vinagreta de la casa

Papas Trufadas \$7.500

Con queso parmesano y aceite de trufa.



Comida vegetariana