

LUMIÈRE

Bistró cotidiano

Para comenzar

Ostras Frescas (15) <i>Mignonette - limón</i>	\$16.500
Locos con Papas Mayo <i>Salsa de la casa</i>	\$17.000
Ceviche de Pescado <i>De la pesca del día</i>	\$12.000
Steak Tartar <i>De filete con papas fritas - mix verde</i>	\$15.000
Burrata <i>Reduccion de balsamico - pesto de albahaca - mix verde</i>	\$16.500 

Tabla Lumière <i>Charcutería variada, variedad de quesos frances y frutos secos.</i>	\$16.000
Crocante de Camarones <i>Suave mousseline de palta - envuelto en masa filo</i>	\$15.500
Machas a la parmesana (10) <i>Salsa bechamel - parmesano</i>	\$18.500
Croquetas (5) <i>De la casa</i>	\$10.500
Empanadas de Mechada (5) <i>Mechada - queso fundido</i>	\$12.500
Sopa de Cebolla <i>Con queso fundido</i>	\$8.500
Tortilla de Papas <i>Consulte disponibilidad</i>	\$12.500
Tiradito de Salmón <i>Consulte disponibilidad</i>	\$13.500
Moules-Frites <i>Mantequilla de perejil - papas fritas.</i>	\$10.500

De la Tierra

Filet mignon <i>Le jus de rôti - tocino crocante</i>	\$18.500
New York Angus Americano <i>400 gr a la grilla - chimichurri</i>	\$29.900
Flat Iron <i>250 gr a la grilla - chimichurri</i>	\$15.500
Boston Butt Americano <i>Cerdo a la grilla</i>	\$14.000
Pechuga paillard <i>A la grilla - mix verde - salsa de limón</i>	\$13.500
Steak Frites <i>Bastones de flat iron - papas fritas - salsa holandesa</i>	\$16.500
Mollejas Americana <i>A la grilla</i>	\$14.500
Hamburguesa Lumière <i>250 gr - cheddar - pepinillos - papas fritas</i>	\$14.500
Boeuf bourguignon <i>Estofado - tocino - champiñón</i>	\$16.500
Confit de Pato <i>Salteado de papas - setas - cebolla estofada</i>	\$19.500
Strogonoff <i>Acompañado de arroz blanco</i>	\$15.500

Final dulce

Pavlova <i>Merengue - frutas frescas de temporada</i>	\$8.000
Flan de Dulce de Leche <i>Dulce de leche - crema</i>	\$5.500
Crème Brûlée <i>Crema de vainilla - costra de azúcar caramelizada</i>	\$6.500

Del mar

Tartar de Salmón y Atún <i>Salsa acevichada - palta</i>	\$15.000
Salmón a la Grilla <i>Verduras glaseadas - salsa beurre blanc</i>	\$16.500
Merluza Austral <i>Puré al perejil - choritos - habas - setas</i>	\$16.500
Torre de Mariscos <i>Consulte disponibilidad</i>	\$24.500
Erizos Frescos <i>Por temporada</i>	\$17.500

Pastas y risottos

Pappardelle de Mariscos <i>Mariscos - salsa de la casa</i>	\$15.500
Ñoquis en Salsa Rosa <i>Con ragú de carne - stracciatella - aceite trufado</i>	\$14.500
Atún y Risotto al Pesto <i>Atún sellado - pesto de albahaca - queso de cabra maduro</i>	\$18.500
Risotto Surf & Turf <i>Bisquet - filete - camarones salteados</i>	\$18.500
Risotto de Funghi <i>Champiñones - habas - tomates cherry asados</i>	\$14.500 
Lasaña de Berenjenas <i>Masa y salsa rosa</i>	\$10.000 

Ensalada

Ensalada César <i>Salmón o camarón mixta</i>	\$11.500 \$14.500
Milanesa César <i>Milanesa de pollo o a la plancha - jamón serrano</i>	\$16.000
Ensalada de Atún y Mango <i>Mix de hojas - dressing de mango</i>	\$14.000
Hummus de Garbanzos <i>Queso de cabra o tofu</i>	\$10.500 

Acompañamientos

Ragú de Setas al Ajo Negro <i>Setas - ajo negro - bechamel.</i>	\$5.000
Gratín de Papas <i>Queso mozzarella</i>	\$5.000
Puré con Pimentón Asado <i>Coulis de pimentón</i>	\$3.500
Arroz Blanco <i>Arroz grano largo - aceite de oliva - ajo</i>	\$3.500
Papas Fritas <i>Papas - sal marina</i>	\$3.500
Mix de Hojas Verdes <i>Vinagreta de la casa</i>	\$3.500
Papas Trufadas <i>Con queso parmesano y aceite de trufa.</i>	\$7.500

Volcán de Chocolate <i>Con helado de vainilla</i>	\$9.500
Café Gourmand <i>Selección de mini postres de la casa + 2 cafés</i>	\$8.500
Tarta Tatin <i>Al estilo Lumière con helado de vainilla</i>	\$8.000