

LU'UM

*“Es la tierra y el agua, es nuestra casa;
la representación física y espiritual de
un vocablo maya que nos transporta
al hogar, a la armonía de compartir y
construir en colectivo con la diversidad
que enriquece nuestra identidad”.*

DESAYUNOS

•Frutas mixtas.	\$180.00
•Huevos Benedictinos.	\$145.00
•Ciabatta de 3 quesos.	\$210.00
•Ciabatta de carnes frías.	\$210.00
•Tosta de aguacate.	\$110.00
•Chilaquiles con huevo.	\$190.00
•Croque madame.	\$210.00

OMELETTE

•Salmón.	\$150.00
•Sencillo.	\$110.00

EXTRAS

•Salmón.	\$60.00
•Jamón serrano.	\$80.00
•Huevo.	\$20.00
•Queso.	\$35.00
•Vegetales.	\$40.00
•Cochinita.	\$80.00
•Granola.	\$20.00
•Yogurt.	\$20.00

PAN DULCE

•Rol de crema.	\$120.00
<i>Relleno de quesos y mermelada de frutos rojos. Cubierto de glaseado y frutos secos.</i>	
•Chocolatín.	\$95.00
<i>Cubierto de azúcar glass y chocolate rallado.</i>	
•Croissant de almendra.	\$120.00
<i>Relleno de pasta de almendra, mix de quesos y dulce de leche. Cubierto de glaseado y frutos rojos.</i>	

ENTRADAS

- | | |
|---|----------|
| •Dip de chaya. | \$120.00 |
| <i>Cre moso dip de chaya con queso de bola.</i> | |
| •Tabla de carnes frías. | \$250.00 |
| <i>Vari edad de carnes frías, acompañadas de mermelada de tomate, nuez de la india, pan y fruta de temporada.</i> | |
| •Tabla de quesos. | \$280.00 |
| <i>Selección de quesos finos de la casa, frutos de temporada, frutos secos y mermelada de tocino.</i> | |
|  •Tabla mixta 48. | \$460.00 |
| <i>Selección de carnes frías y quesos finos de la casa, frutos de temporada, frutos secos, mermelada de tocino y mermelada de tomate.</i> | |
| •Texturas de tomate. | \$125.00 |
| <i>Ensalada de jitomate crudo, deshidratado y asado, arúgula y cotija.</i> | |
|  •Carpaccio de res. | \$230.00 |
| <i>Con costra de café, cebollitas glaseadas y salsa agridulce.</i> | |
| •Carpaccio de pulpo. | \$250.00 |
| <i>Marinado con ponzú y chile xcatic. Con chips de ajo, cebolla morada y cremoso de aguacate.</i> | |
| •Tartar de atún. | \$290.00 |
| <i>Marinado en ponzú y reducción de soya-miel. Base de aguacate con aceite xcatic, coronado con fresas en salsa miel-limón y pepita quebrada.</i> | |
|  •Burrata Mega. | \$195.00 |
| <i>Con prosciutto, pesto de cilantro y chaya, ajonjolí, almendra y pepita.</i> | |
| •Ensalada betarraga. | \$240.00 |
| <i>De lechuga, chaya frita, parmesano, costra de nueces y aderezo de betabel.</i> | |
| •Sopa de tomate. | \$90.00 |
| <i>Crema de tomate, acompañada de crema ácida y crotones.</i> | |

TAPAS

- Higos con jamón serrano. \$85.00
- Tomates confitados. \$70.00
- Tapenade mex. \$70.00
- Requesón con epazote y chile xcatic. \$70.00
- Pimientos confitados y queso de Querétaro. \$70.00
- Peras, queso azul y miel. \$70.00
- Tabla de tapas mixtas. \$280.00

PLATO FUERTE

-  •Gnocchi \$180.00
De camote en salsa de queso de bola y queso azul.
-  •Tataki maya. \$320.00
Finas láminas de filete sellado, acompañado con cebollitas glaseadas, paja de tortilla y ralladura de cítrico.
-  •Risotto negro. \$280.00
Con pulpo asado, puré de aguacate y cebollita curtida.
-  •Chuletón a la Fiorentina. \$300.00
Chuletón de cerdo confitado, servido con cebolla cambrey asada, cebollita curtida, guacamole, tortillas a mano y salsas.
-  •Atún D'avola. \$320.00
En costra de recado negro, puré de aguacate y verduras salteadas.
- Pescado del día. \$320.00
Pesca del día bañada en reducción de naranja, acompañada con arroz cremoso y ensalada.

PLATO FUERTE

-  **•Ravioli de lechón.** \$250.00
De lechón al horno y pera, salsa de hongos y queso cotija.
-  **•Ravioli de cochinita.** \$250.00
Relleno de cochinita y queso azul, en salsa de vino blanco adornado de cebolla caramelizada, cilantro y parmesano.
-  **•Pasta del mar.** \$310.00
Tagliatelle artesanal con chaya, salsa de vino blanco, camarones y tomates cherry asados, perejil y parmesano.
-  **•Pasta con tomate.** \$260.00
Tagliatelle artesanal con chaya, salsa de tomate de la casa, decorado con tomate deshidratado.
-  **•Hamburguesa Milagritos.** \$240.00
Carnes de res, mix de lechugas, tomate bola, mermelada de cebolla, tocino y queso manchego con queso milagritos.
-  **•Ojo de Dalí.** \$640.00
Ojo de Ríbe eye acompañado de puré de papa y chimichurri yucateco.

POSTRES

- Pera al tinto.** \$160.00
Pera macerada en vino tinto acompañada de queso de cabra, fruto seco y reducción de vino tinto.
- Crema catalana.** \$160.00
Adornada con fruta de temporada.
- Caballero pobre.** \$140.00
Rebanadas de pan en infusión de leche y aromatizadas con vainilla-canela, acompañadas de frutas de temporada.

BEBIDAS

·Coca Cola original.	\$50.00
·Coca Cola light.	\$50.00
·Coca Cola zero.	\$50.00
·Limonada.	\$45.00
·Naranjada.	\$45.00
·Jugo de naranja.	\$70.00
·Agua cristal natural.	\$50.00
·Agua cristal mineral.	\$50.00
·Agua mineral Perrier.	\$70.00
·Agua tónica.	\$60.00

CAFETERÍA

·Espresso.	\$60.00
·Affogato.	\$120.00
·Americano.	\$60.00
·Café de refil.	\$70.00
·Capuccino.	\$70.00
·Capuccino (<i>light, almendra o soya</i>).	\$90.00
·Vaso de leche.	\$40.00
·Vaso de leche (<i>light, almendra o soya</i>).	\$60.00

SMOOTHIES

·Vivaldi. <i>De zanahoria, mango y plátano.</i>	\$130.00
·Beethoven. <i>De piña, plátano y espinaca.</i>	\$130.00
·Wagner. <i>De fresa, blueberry y plátano..</i>	\$130.00
·Mozart. <i>De mandarina, plátano, fresa y mango.</i>	\$130.00

CERVEZAS

•Heineken.	\$70.00
•Corona.	\$80.00
•Bohemia clara.	\$65.00
•Bohemia oscura.	\$65.00
•Ultra.	\$60.00

ARTESANALES

•Patito lager.	\$110.00
•Patito IPA.	\$110.00
•Patito vainilla.	\$110.00
•Patito stout.	\$110.00
•Ojo rojo.	\$40.00
•Michelada.	\$35.00
•Chelada.	\$35.00

COCTELERÍA

DE AUTOR

•Monet.	\$230.00
---------	----------

La combinación de esencias y sabores de ginebra mexicana condesa, vino tinto, resaltando los sabores florales y especiados con una soda de jazmine, toque cítrico y chips de pera.

•Toledo.	\$230.00
----------	----------

Acompañamos el vino rosado de la casa con un aperitivo mexicano a base de mezcal y especias mexicanas, una nota fresca de menta y una ligera acidez de frutos salvajes.

•Rufino.	\$220.00
----------	----------

Una mezcla fresca del vino blanco de la casa, jerez español, flor de sauco y maracuyá, un coctel cítrico, fresco y floral, matices de colores tropicales en la presentación.

•Van Gogh.	\$250.00
------------	----------

Seguimos con esta experiencia mediterránea y tomamos un poco de vino verde portugués reforzamos con vermut, manzana verde, albahaca y cítricos.

LU·UM 48

VINO + ARTE

CLÁSICOS

·Aviation.	\$160.00
·Porn star martini.	\$160.00
·Espresso oaxaca.	\$150.00
·Negrete.	\$140.00
·Naked and famous.	\$180.00
·Gimlet.	\$140.00
·Mezcal sour.	\$150.00
·Paper plane.	\$130.00
·Aperol spritz.	\$180.00
·Negroni.	\$180.00
·Cosmopolitan.	\$150.00
·Martini gin.	\$160.00
·Martini vodka.	\$140.00
·Margarita.	\$120.00
·Piña colada.	\$120.00
·Daiquirí.	\$120.00
·Mezcalita.	\$120.00
·Espresso martini.	\$150.00
·Mojito.	\$120.00
·Carajillo.	\$130.00
·Sangría.	\$120.00
·Tinto de verano.	\$120.00
·Clericot.	\$120.00

DESTILADOS

TEQUILA

·Don Julio blanco.	\$160.00
·Don Julio reposado.	\$180.00
·Don Julio 70.	\$210.00
·Maestro dobel diamante.	\$180.00
·Espolón reposado.	\$120.00
·José cuervo tradicional.	\$130.00
·Casa dragones.	\$550.00
·Herradura reposado.	\$180.00

COPEO

·Don Julio blanco.	\$160.00
·Don Julio reposado.	\$180.00
·Don Julio 70.	\$210.00
·Maestro dobel diamante.	\$180.00
·Espolón reposado.	\$120.00
·José cuervo tradicional.	\$130.00
·Casa dragones.	\$550.00
·Herradura reposado.	\$180.00

LU'UM 48

VINO + ARTE

VODKA

	COPEO
·Smirnoff.	\$120.00
·Smirnoff tamarindo.	\$85.00
·Absolut blue.	\$120.00
·Absolut elix.	\$140.00
·Stolichnaya.	\$120.00
·Grey goose.	\$220.00

RON

·Zacapa 23 centenario.	\$290.00
·Zacapa X.O.	\$640.00
·Bacardi blanco.	\$120.00
·Bacardi añejo.	\$130.00
·Havana club 7 años.	\$160.00
·Havana club selección.	\$225.00
·Matusalem platino.	\$210.00
·Flor de caña 7 años.	\$180.00

BRANDY

·Torres 10.	\$90.00
-------------	---------

COGNAC

·Martell blue swift.	\$290.00
·Hennessy VSOP.	\$200.00

MEZCAL

·Amarás espadín.	\$170.00
·Amarás cupreata.	\$210.00
·Montelobos espadín.	\$180.00
·Montelobos tobalá.	\$260.00
·400 Conejos espadín.	\$120.00
·400 Conejos espadín tobalá.	\$175.00

GIN

·Tanqueray.	\$170.00
·Hendrick's.	\$220.00
·Bombay sapphire.	\$140.00

DESTILADOS

GIN

·Monkey 47.	\$290.00
·Beefeater dry.	\$125.00
·Beefeater pink.	\$135.00
·Katún.	\$140.00

COPEO

WHISKEY

·Chivas regal 12.	\$200.00
·Chivas regal 18.	\$270.00
·The glenfiddich 12.	\$230.00
·Buchanan's 12.	\$190.00
·Buchanan's 18.	\$290.00
·Johnnie Walker red label.	\$110.00
·Johnnie Walker black label.	\$195.00
·Johnnie Walker double black.	\$260.00
·Johnnie Walker blue label.	\$1,100.00
·Macallan 12 años.	\$300.00
·Jack Daniel's.	\$115.00

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

·Baileys.	\$110.00
·Campari.	\$110.00
·Fernet branca.	\$110.00
·Frangelico.	\$110.00
·Sambuca vacari blanco.	\$110.00
·Licor 43.	\$125.00
·Kahlua.	\$90.00
·Aperol.	\$105.00
·Cinzano rosso.	\$90.00
·Cinzano extra dry.	\$90.00
·Jagermaister.	\$120.00

COPEO