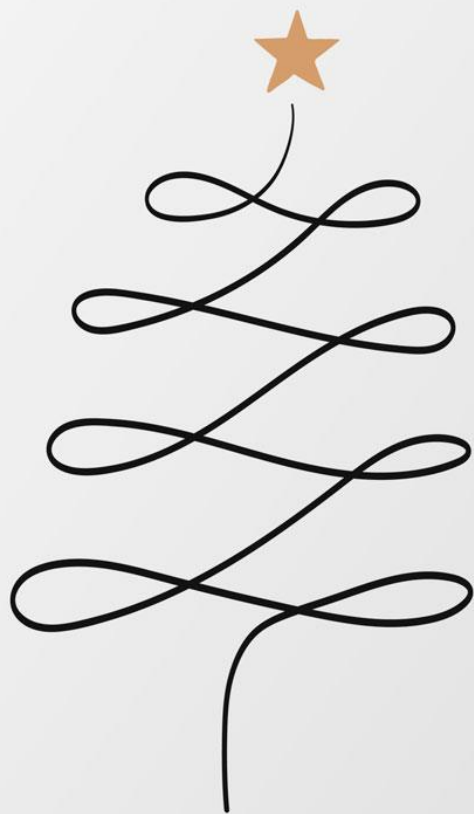




MENÚS DE NAVIDAD
LUMIÈRE
2025

MENÚ

Entrantes:

Vieira rellena

Gambas blancas de Huelva



Sorbete de piña y mango



Principal a elegir:

Merluza al pilpil con patatas

Paletilla de cordero



Postre:

Tarta árabe

BODEGA

Aguas minerales, cervezas y refrescos

Vino blanco DO. Rueda

Vino tinto DO.Ca. Rioja

Copa de cava

Café o infusión con surtido navideño



85€

MENÚ

Entrantes:

Croquetas de jamón

Clamores a la romana

Pasta con salsa a elegir



Principal:

Milanesa con patatas fritas



Postre

BODEGA

Incluye aguas minerales y refrescos



28€

MENÚ

Entrantes:

Ostras en salsa de yuzu

Pastel de cabracho con alioli suave

Gambas blancas de Huelva



Sorbete cítrico al cava



Principales:

Magret de Pato con crema de boniato

Lomo de lubina con ceviche de verduras y ajo amarillo

Costilla de ternera Angus a baja temperatura,
glaseada con su jugo



Postre:

Torrija de sobao pasiego con helado de turrón

BODEGA

Aguas minerales, cervezas y refrescos

Vino blanco DO. Rías Baixas

Vino tinto DO. Ribera del Duero

Copa de cava

Café o infusión con surtido navideño

Incluye cotillón, baile, DJ y un combinado



175€

Apertura de puertas a
las 20:00 h e inicio de
la cena a las 20:30 h.

MENÚ

Entrantes:

Croquetas de jamón

Clamores a la romana

Pasta con salsa a elegir



Principal:

Solomillo de ternera con patatas fritas



Postre

BODEGA

Incluye aguas minerales y refrescos



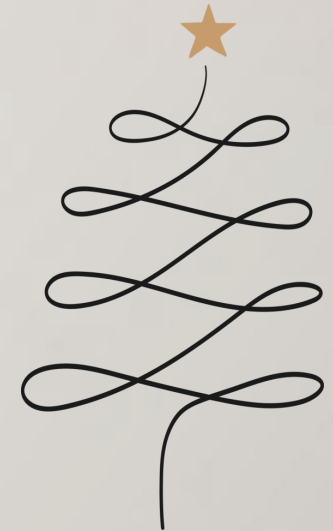
49€

Apertura de puertas a
las 20:00 h e inicio de
la cena a las 20:30 h.

PACK NOCHE DE FIN DE AÑO

31 de diciembre

1. Cena de gala fin de año.
2. Alojamiento noche del 31 de diciembre en habitación doble estándar deluxe en [ARVA Hotel SPA París](#).
3. Circuito termal en Spa La Pausa, es imprescindible reservar hora de acceso.
4. Desayuno Lumière el 1 de enero.



240€ /PERSONA

Los niños/as menores de 12 años tienen un 50% de descuento.

Hay un suplemento de 30€ en caso de habitación individual.

Tenemos un 20% de descuento en noches adicionales.

Todos los precios indicados son por persona e incluyen IVA.

Política de cancelación del pack: se puede cancelar hasta el 23 de diciembre, ese mismo día incluido. Posteriormente no se aceptarán cancelaciones ni devoluciones del importe.

MENÚ

Entrantes:

Tartar de atún con helado de manzana verde

Pulpo a la brasa con crema de parmentier y
delicado toque de humo al carbón



Sorbete de mango



Principal a elegir:

Risotto cremoso de setas

Cochinillo confitado con crema de chipirones



Postres:

Tiramisú Lumière

BODEGA

Aguas minerales, cervezas y refrescos

Vino blanco DO. Rueda

Vino tinto DO.Ca. Rioja

Copa de cava

Café o infusión con surtido navideño



76€

MENÚ

Entrantes:

Croquetas de jamón

Clamores a la romana

Pasta con salsa a elegir



Principal:

Milanesa con patatas fritas



Postre

BODEGA

Incluye aguas minerales y refrescos



28€

CONDICIONES (ALMUERZOS Y CENA)

Todos los precios indicados son por persona e incluyen IVA.

Imprescindible reserva anticipada.

Se solicitará un depósito del 25% del importe a la hora de realizar la reserva.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN DE ALMUERZOS Y CENA:

se puede cancelar hasta 7 días antes de la fecha del evento.

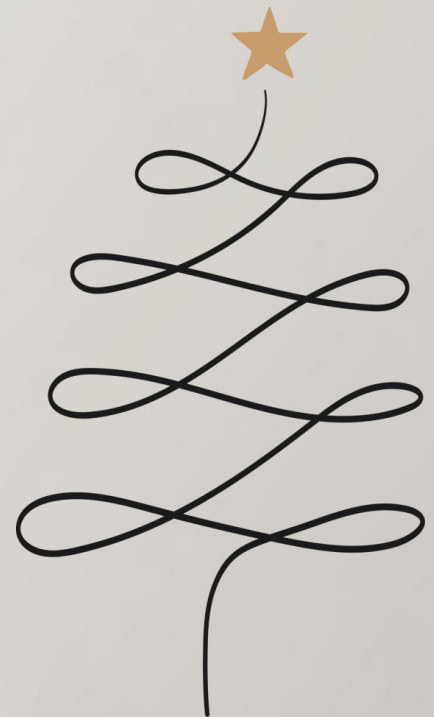
Posteriormente no se aceptarán cancelaciones ni devoluciones del importe.

Almuerzo de Navidad · posible cancelar hasta el día 16 incluido

Cena de Gala Fin de Año · posible cancelar hasta el día 23 incluido

Almuerzo de Año Nuevo · posible cancelar hasta el día 24 incluido

Cinco días antes del evento, nuestro equipo contactará con cada reserva para gestionar el pago del importe restante. En caso de cancelación o modificación dentro de los 5 días previos, el restaurante retendrá el 50% del total de la reserva.



Formalice la reserva
o solicite más información a través de:

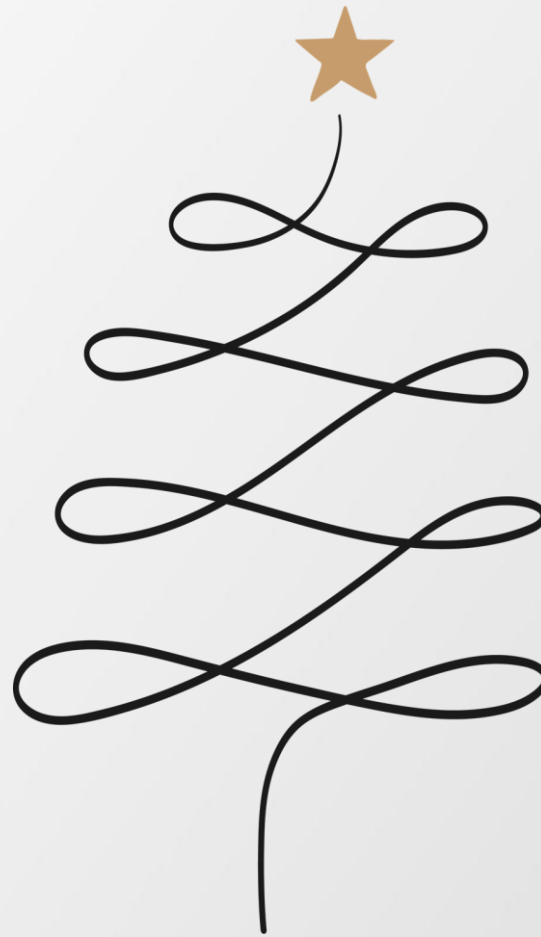
Almuerzos y cenas:

eventos@lumiererestaurante.com

(+34) 987 23 86 04

Calle Ancha, 18, 24003 León





LUMIÈRE