

LUUMA

gathering bar

COCTELES



Mayahuel

Mezcal
Toronja
Palo santo



Midsummer

Gin
Chambord
Lemongrass
Tomillo



Parmesano

Ron
Queso parmesano
Chipotle
Fresa



Naked in Holbox

Sotol
Aperol
Chartreuse
Huitlacoche
Limón



Yalahau

Ron
Licor de coco
Espirituoso de piña



Boulevardier

Luuma whiskey blend
Campari
Vermouth
Cera de abeja



Tepaxtli

Tequila
Jamaica + cáscara de piña
Chile de árbol
Jarabe de Agave
Limón



Luuma Colada

Ron
Maracuyá
Coco
Vermouth Rosso



Maquech

Mezcal
Licor de coco
Salvia
Limón



Toloache

Tequila
Chambord
Espirituoso de tuna
Lemongrass
Limón amarillo



Katun spritz

Ginebra
Proseco
Hoja santa
Lemongrass
Limón

BEBIDAS ARTESANALES

Soda de Jamaica

Jamaica
Cardamomo
Canela
Clavo
Anís

Soda de Maracuyá

Maracuyá
Lemongrass
Jengibre

Soda de Tepache

Cáscaras de piña
Piloncillo
Especias

Horchata

Arroz
Canela
Leche condensada



LUUMA

gathering bar

CERVEZAS

LAGER LOCAL

MEXICAN CRAFT LAGER
355 ml
Cervecería Morenos,
Ciudad de México

SUR 69

AMERICAN PALE ALE
355 ml
Cervecería Morenos,
Ciudad de México

ENSENADA SUNSET

AMBER ALE
355 ml
Cervecería Bruer,
Ensenada, Baja California

DAISY

BLONDE ALE
355 ml
Cervecería Bruer,
Ensenada, Baja California

FAMOUS PEANUT BUTTER STOUT

PEANUT BUTTER STOUT
355 ml
Cervecería Bruer,
Ensenada, Baja California

TIPSY

SESSION IPA
473 ml
Cervecería Bruer,
Ensenada, Baja California

SAISON

FARMHOUSE ALE
472 ml
Cervecería Cyprez
Ciudad de México

HANABI

RICE LAGER
355 ml
Cervecería Pacheco,
Ciudad de México

MÄRZEN

AMBER LAGER
355 ml
Cervecería Tres Casas,
Ciudad de México

POLARIS

ENGLISH PALE ALE
355 ml
Cervecería Tres Casas,
Ciudad de México

HAKA NEGUI CONSUP

NEW ZEALAND PILSNER
473 ml
Cervecería Gardenia/Tiny Bastards,
Chihuahua



LUUMA

gathering bar

VINOS TINTOS

NERO D'AVOLA

Italia

CABERNET FRANC

Argentina

**MALBEC ORGÁNICO
& NATURAL**

Argentina

**MALBEC
BIODIMÁMICO**

Argentina

**CHIANTI RESERVA
D.O.G.C.**

Italia

**CABERNET SAUVIGNON
& MERLOT**

México

VALPOLICELLA RIPASSO

Italia

PINOT NOIR BIODINÁMICO

Argentina

BARBERA D'ALBA

Italia

**AOC BEAUJOLAIS
ORGÁNICO & DEMETER**

Francia

NEBBIOLO D'ALBA

Italia

**RIBERA DEL DUERO
CRIANZA**

España

ROSADOS

CHIARETTO D.O.C.

Italia

CRIOILLA -Natural-

Argentina

**COTES
DE PROVENCE AOP**

Francia



LUUMA

gathering bar

VINOS BLANCOS

PINOT GRIGIO

Italia

SAUVIGNON BLANC

Chile

**CHARDONNAY
ORGÁNICO**

Chile

VERDEJO RUEDA

España

ALBARIÑO

España

TORRONTÉS -Natural-

Argentina

CHENIN BLANC

México

**CHARDONNAY
GRAN RESERVA**

México

RIESLING ORGÁNICO

Francia

SANCERRE BLANC AOC

Francia

ESPUMANTES

**PROSECCO
SUPERIORE**

Italia

PROSECCO

Italia

**CRÉMANT
DE BORDEAUX**

Francia

MOËT&CHANDON

Champagne

Francia

VEUVE CLICQUOT

Champagne

Francia



LUUMA

gathering bar

FINGER FOOD

BUÑUELOS DE PESCADO

Buñuelos hechos a base de papa y pescado de la isla acompañados de una mayonesa casera de miel de abeja.

CAMARÓN PANKO

Camarón rebozado con panko y coco rallado, acompañado de salsa thai.

CHICHARRÓN DE AJO Y ALBAHACA

Con carpaccio de pescado marinado en leche de tigre.

CHICHARRÓN DE CAMARÓN

Camarones marinados en leche de tigre, puré de aguacate y encurtidos, sobre chicharrón de camarón.

CROQUETAS MAR Y TIERRA

Escalivada con alioli de ajo negro. Camarón con mayonesa de sriracha. Pesca del día con alioli. Pato asado con mantequilla de foie.

KAFTA DE BORREGO

Brocheta de cordero marinado con especias, cocinada al horno de leña, acompañada de mantequilla satay.

PATACÓN DE CACHETE DE RES

Masa hecha a base de plátano macho y banana, con cachete de res, pico de gallo y mostaza agridulce.

SPRINGROLL VIETNAMITA

Rollitos de vegetales fritos, acompañados de salsa de cacahuate y hoja santa.

TOSTADA DE JUREL

Con jurel en escabeche, mousse de aguacate y tapenade de aceitunas y alcaparras.

EMPANADA DE PULPO

Rellena de pulpo, cebolla, tomate y paprika, con mayonesa de chipotle.

TACO DE BORREGO

Borrego de Tizimín con espinacas, hummus de cordero, cebolla, cilantro y limón; sobre tortilla casera de frijol.

PAKORAS

Buñuelo de verduras en tempura de harina de garbanzos, con aderezo de jocoque.

TACO VEGANO

Soya texturizada al pastor, sobre hojas tiernas de lechuga. Acompañado de pico de gallo.

KEBAB DE CORDERO

Pan pita relleno de borrego con recado negro, espinacas, lechuga baby, jocoque de chile serrano y cebolla morada.



LUUMA

gathering bar

PLATILLOS

ALBÓNDIGAS DE PESCADO

*Albóndigas de pescado de la isla
guisadas en salsa tom yum
y crudité de calabaza.*

TERRINA DE CORDERO

*Cuadrado de carne de cordero,
cocido a baja temperatura por 24hrs
y grillado con salsa demi-glace y cous cous
especiado con frutos secos.*

MINI TAMAL

*Tamal de borrego con sopa de recado negro,
borrego crujiente y cebolla marinada.*

PANCETA DE CERDO

*Grillada sobre poro pochado con vinagre
balsámico y salsa demi-glace. Espolvoreada
con elote crujiente especiado molido.*

COLIFLOR CON SALSA ROMESCO

*Coliflor asada a baja temperatura con aceite
de cenizas de puerro, salsa romesco de chile guajillo,
kale y limón encurtido.*

KOKOTXA AL PIL-PIL

*Barbilla de pescado a la plancha sobre chaya
salteada, encurtidos, chicharrón de piel de pescado*
y emulsión de pilpil.*

** Según disponibilidad*

TERRINA DE PUERCO PELÓN

*Cerdo pelón cocinado durante 12hrs a baja temperatura,
sopa de recado negro y puré de cebolla asada.*

CALABAZA ASADA Y ENCURTIDOS

*Calabaza mantequilla cocinada a baja temperatura,
acompañada de un escabeche cítrico de vegetales
y salsa beurre blanc vegana.*

ALETAS DE PESCADO

*Con salsa de curry amarillo y mantequilla
de cacahuete.*

TEMPURA DE JAIBA DE CONCHA BLANDA

*Jaiba de concha suave en tempura
con tartar de camarones y cítricos..*



LUUMA

gathering bar

T A B L A S P A R A C O M P A R T I R

MAR

- Chipirones salteados al estilo asiático
- Pulpo baby empanizado con alioli de ajo negro
- Camarones al grill con aceite de ajo y perejil
- Lomitos de pescado
- Ceviche de pescado de la isla
- Aderezos de la casa y focaccia de camarón deshidratado.

TIERRA

- 200gr de picaña término medio
- Pechuga de pato grillada
- Salchicha merguez + una salchicha de tu elección: Ranchera, Toulouse, Thai, Habanera (picante)
- Ensalada de arúgula con cítricos
- Papas bravas
- Aderezos de la casa con focaccia de romero.

QUESOS

- Diferentes variedades de quesos mexicanos.
- Acompañados de mermeladas, crackers de la casa, almendras tostadas, arándanos frescos y pan de uvas pasas.

VEGETALES

- Timbal de pimientos, berenjena, zucchini, cebolla y mermelada de tomate
- Vegetales grillados con vino blanco
- Ensalada Thai
- Mix de hongos de estación con ajo y perejil,
- Trilogía de hummus (babaganoush, betabel y tomate deshidratado). Con focaccia de espirulina.

PESCADO ENTERO

- Pesca del día cocinada en nuestro horno de piedra.
- Acompañada de tortillas caseras y papas con pimientos.

POLLO DE LECHE ENTERO

- Pollo de leche entero cocinado a baja temperatura y terminado en nuestro horno de leña.
- Acompañado de mole pipián, tortillas de maíz caseras, papas y vegetales.

P O S T R E S

GANACHE DE CHOCOLATE SALADO

Ganache de chocolate negro mexicano, tierra de pan de romero, toffe salado y aceite de oliva.

PIÑA ASADA

Con almíbar de hinojo, crema de limón especiada, crumble y sorbete de albahaca.

TARTA DE MARACUYÁ

Con crema de coco.

CHOCO BLUE

Chocolate infundado al romero, con pepas de queso azul y espuma caliente de chile morita. Espolvoreado con elote crujiente especiado.

