



MENÚ EJECUTIVO BY CHEF ALBERTO

ENTRADAS

- Tartar de manga, queso feta, nuez tostada y arugula con vinagreta de balsamico blanco
- Crema de espinacas y parmesano con mayonesa de ajo negro y sour cream
- Ensalada de papaya verde, hierbabuena, marañón tostado y aderezo de miel y mostaza

PRINCIPALES

- Canelón relleno de hongos, pomodoro de tomates secos, pesto y crema de mascarpone.
- Pescado a la plancha, meunière de verduras, milhojas de papa y salsa rouille.
- Confit de pollo al vino tinto, berenjenas al fuego con crudités al balsámico, albahaca y parmesano.

POSTRES

- Crema catalana con fresas
- Mousse de chocolate con arandanos
- Pie de maracuyá

9,900 IVI

INCLUYE UNA BEBIDA NATURAL

LA LUZ SPECIAL COCKTAILS

- Gin Tonic Clásico **3,500 IVI**
- Sangría blanca y roja **3,500 IVI**
- Cóctel Pura Vida (Cacique, licor de melocotón, jugo de piña y jugo de naranja) **3,500 IVI**
- Vino de la Casa Blanco y Tinto Especialmente Seleccionado **4,200 IVI**
- Cerveza del día **2,300 IVI**

LUNES A VIERNES DE 11:30AM A 2:30PM

@RESTAURANTELALUZ





EXECUTIVE MENU BY CHEF ALBERTO

APPETIZERS

- Manga tartare, feta cheese, toasted walnuts and arugula with white balsamic vinaigrette
- Creamed spinach and parmesan with black garlic mayonnaise and sour cream
- Salad with green papaya, mint, toasted cashews and honey mustard dressing

MAIN COURSES

- Cannelloni stuffed with mushrooms, dried tomato pomodoro, pesto and mascarpone cream
- Grilled fish, vegetable meunière, potato millefeuille and rouille sauce
- Chicken confit in red wine, grilled eggplants with crudités with balsamic, basil and parmesan

DESSERTS

- Catalan cream with strawberries
- Chocolate mousse with blueberries
- Passion fruit pie

9,900 IVI

INCLUDES A NATURAL DRINK

LA LUZ SPECIAL COCKTAILS

- Classic Gin & Tonic **3,500 IVI**
- White & Red Sangría **3,500 IVI**
- Pura Vida Cocktail (Cacique, peach liquor, pineapple juice and orange juice) **3,500 IVI**
- Specially Selected House Wine white & red **4,200 IVI**
- Beer of the day **2,300 IVI**

MONDAY TO FRIDAY FROM 11:30AM TO 2:30PM
@RESTAURANTELALUZ

