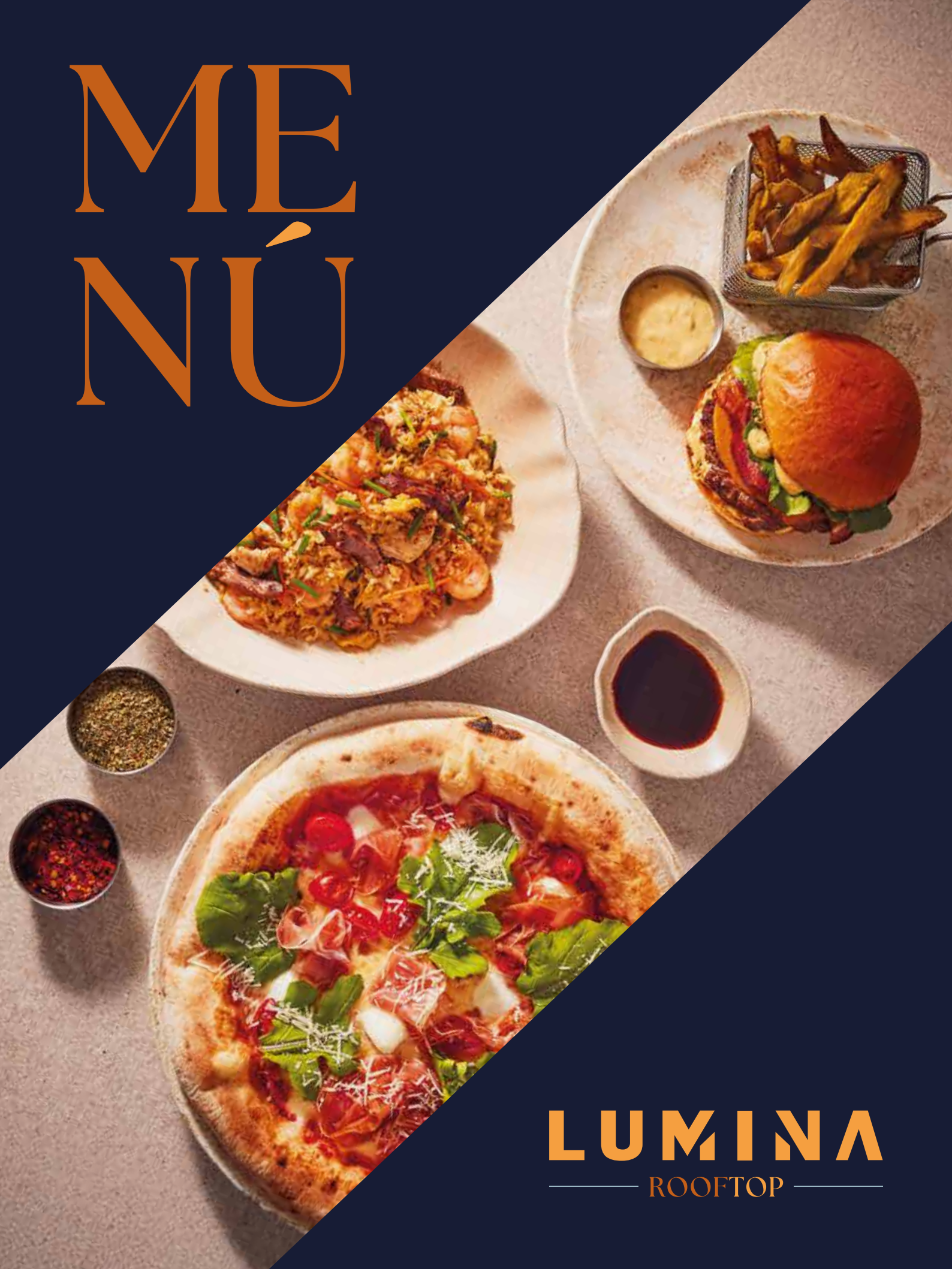


ME NÚ



LUMINA
— ROOFTOP —



La ciudad, tu plan perfecto.

En lo más alto, con la mejor vista
y el ambiente ideal para **cualquier
momento del día.**

LUMINA es un rooftop amplio,
fresco y vibrante donde el brunch
se alarga, el almuerzo se disfruta
sin prisa y los cocteles
se roban la noche.

¿Quieres relajarte, compartir o
celebrar? Aquí todo brilla más. Ven
por la vista, quédate por la
experiencia.

LUMINA Rooftop: luz, deleite y
ciudad en un solo lugar.

LUMINA
— ROOFTOP —

LUMINA

— ROOFTOP —



ENTRADAS



Wonton Tuna Crispy

Dip Bar

Dip Bar Mediano \$37.900

3 dips + 2 sticks

Dip Bar Grande \$64.900

6 dips + 4 sticks

Dips:

Hummus - Guacamole -
Romesco - Tzatziki - Tapenade -
Queso Azul - Salsa Cheddar -
Babaganoush.

Sticks:

Chips de remolacha y plátano
verde - Chips de arracacha y yuca -
Nachos - Pan baguette - Grissini -
Pan Pita - Sticks de Zanahoria y apio.

★ ★ ★

Crispy Green Beens \$32.900

Habichuelín rebozado y crujiente acompañado de
salsa picante.

Ika Fura \$44.900

Calamar salteado con pimentón y cebollín, servido
sobre una cama de lechuga fresca y fideos de arroz
fritos, con una salsa picante y toques cítricos.

Ebi Dinamita \$44.900

Camarones rebozados y crocantes, bañados en
salsa dinamita ligeramente picante.

Wonton Tuna Crispy \$44.900

Tartar de atún marinado en salsa soya, cebollín,
ajonjolí, wonton crispy, aguacate y salsa picante.

ENTRADAS

Snacks

Papas a la Francesa	\$11.900
Papas Criollas en Casco	\$11.900
Camote Fries	\$11.900
Aros de Cebolla	\$11.900
Empanada Argentina de Carne	\$9.500
Empanada de Pollo	\$9.500
Empanada vegetariana	\$9.500



CASUAL FOOD



Signature burger

Hamburguesas

Signature Burger	\$49.900
-------------------------	-----------------

Hamburguesa insignia con un blend de carnes premium, queso azul, tocineta, cebolla caramelizada y rúcula fresca.

Cheeseburger Single	\$42.900
----------------------------	-----------------

Hamburguesa tipo americana, queso cheddar, emmental y mayonesa de la casa.

Double Cheeseburger	\$49.900
----------------------------	-----------------

Hamburguesa con doble carne, queso cheddar, emmental y mayonesa de la casa.

Cheese-Bacon Burger	\$45.900
----------------------------	-----------------

Clásica cheeseburger, tocineta crocante y vegetales frescos.

Crispy Chicken Sandwich	\$39.900
--------------------------------	-----------------

Hamburguesa de pollo crocante, coleslaw, aguacate y mayonesa picante.

Veggie Burger	\$38.900
--	-----------------

Plant based burger acompañada de setas crujientes, mermelada de tomate cherry y mayonesa.

CASUAL FOOD



Margarita Burrata

Pizzas

Margarita Burrata

\$48.900

Salsa pomodoro, burrata, queso mozzarella y albahaca.

Notte di Parma

\$49.900

Salsa pomodoro, prosciutto, queso parmesano, tomate uvalina y rúcula.

Norvegese

\$48.900

Crema blanca de la casa, mozzarella y salmón curado.

Giardino Segreto

\$45.900

Salsa pomodoro, queso mozzarella, champiñón, aceitunas negras, alcachofas, cebolla roja, tomates secos y rúcula.

Diavola

\$49.900

Salsa pomodoro, queso mozzarella, salami italiano picante, aceitunas negras y cebolla roja.

CASUAL FOOD

Pizzas

Dolce Parma	\$49.900
--------------------	-----------------

Crema blanca de la casa, mozzarella, prosciutto, durazno caramelizado, stracciatella, miel y almendras laminadas.

Quattro Stagioni	\$49.900
-------------------------	-----------------

Salsa pomodoro, queso mozzarella, aceitunas negras, alcachofa, champiñón y jamón cotto.

Quattro Formaggi	\$48.900
---	-----------------

Salsa pomodoro, queso mozzarella, queso azul, scamorza ahumado y provolone.

Tartufata	\$65.900
--	-----------------

Crema blanca de la casa, queso mozzarella, champiñón portobello, crema de trufa, aceite de trufa y burrata de búfala.

★ ★ ★

CASUAL FOOD



Mongolian Beef

Asiático

Amai Shrimp Walnut	\$52.900
Camarones fritos, salteados al wok con nueces, perlas de melón y terminados con salsa dulce.	
Stir Fry	
Arroz al estilo oriental con salsa de la casa, huevo, verduras frescas y proteína a elección.	
Camarón	\$47.900
Pollo	\$44.900
Lomo de Res	\$47.900
Mixto	\$47.900
Mongolian Beef	\$50.900
Trozos de res salteados al wok con salsa umami aromatizada con ajo y jengibre fresco, acompañado de arroz jazmín.	
Mongolian Shrimp	\$49.900
Camarones fritos salteados al wok con salsa umami aromatizada con ajo y jengibre fresco, acompañado de arroz jazmín.	

CASUAL FOOD

Spicy Chicken **\$47.900**

Trozos de pechuga de pollo fritos y salteados al wok, bañados en salsa agri dulce y ligeramente picante, acompañado de arroz jazmín.

Spicy Shrimp **\$49.900**

Camarones fritos y salteados al wok, bañados en salsa agri dulce y ligeramente picante, acompañado de arroz jazmín.

Pad Thai de Camarones **\$49.900**

Fideos de arroz salteados al wok con camarones, huevo, tofu, raíces chinas y zanahoria, bañados en una salsa de tamarindo, cilantro fresco, maní tostado y un toque de limón.

Sushi

Ceviche Roll **\$49.900**

Langostino, palmito de cangrejo envuelto en aguacate y bañado de ceviche de pescado blanco.

California Roll **\$41.900**

Palmito de cangrejo, masago, pepino europeo y aguacate.

Spider Roll **\$49.900**

Langostino, salmón y aguacate con palmito de cangrejo en salsa dinamita.

Veggie Roll **\$37.900**

Roll de espárragos, piña asada, queso asado, cubierto con un crocante de puerro frito y salsa de mango.

Philadelphia Roll **\$41.900**

Salmón, queso crema, ajonjolí blanco tostado y cebollín.

Spicy Tuna **\$56.900**

Tartar de atún envuelto en aguacate, preparado en salsa dinamita con cebollín y jengibre.



CASUAL FOOD



Ceviche Peruano

Ceviches

Colombiano	\$49.900
Camarón, mango y maíz en aderezo de tomate con limón, cilantro y un toque de cebolla roja.	
Peruano	\$50.900
Pescado blanco, aguacate, maíz y leche de tigre en aderezo de ají amarillo con cilantro, limón y un toque de cebolla roja.	
Cine Colombia	\$51.900
Camarón, pescado blanco, palmito de cangrejo, cebolla, aguacate, cilantro y limón.	

Pokes

Salmón	\$45.900
Salmón, seaweed salad, nori picado, aguacate y edamame sobre arroz de sushi, acompañado de salsa ponzu y ajonjolí.	
Salmón Teriyaki	\$45.900
Salmón glaseado en salsa teriyaki y ajonjolí, palmito de cangrejo, seaweed salad, edamame, aguacate sobre arroz de sushi.	
Atún	\$55.900
Atún, seaweed salad, aguacate y edamame sobre arroz de sushi, acompañado de salsa dinamita, mango y pepino europeo.	

Personalizado			\$45.900
Proteína (2 opciones)	Mix Ins (3 opciones)	Salsa (1 opción)	Toppings (2 opciones)
Salmón	Mango	Teriyaki	Nori
Camarón	Pepino	Dinamita	Quinua
Langostino	Aguacate	Dip de Wasabi	Ajonjolí
Palmito de cangrejo	Edamame	Vinagreta Limón	Cebollín
	Maíz Tierno		Jengibre
	Seaweed Salad		Maní triturado

Temakis

Camarón	\$27.900
Camarón picado acevichado con ají amarillo, limón, cebolla, maíz y cilantro acompañado de julianas de aguacate.	
Primavera	\$25.900
Con palmito de cangrejo y finas lonjas de mango y pepino europeo.	
Salmón Teriyaki	\$28.900
Salmón glaseado en salsa teriyaki y ajonjolí con aguacate y cebollín.	
Salmón Spicy	\$25.900
Tartar de salmón en salsa dinamita acompañado de jengibre picado, aguacate y cebollín.	
California	\$25.900
Palmito de cangrejo, masago, pepino europeo y aguacate.	
Philadelphia	\$25.900
Salmón, queso crema, ajonjolí blanco tostado y cebollín.	

Nigiris

Ebi	\$29.900
Sake	\$29.900
Kanikama	\$29.900
Unagi	\$42.900
Maguro	\$42.900

Sashimis

Ebi	\$32.900
Sake	\$32.900
Kanikama	\$32.900
Unagi	\$53.900
Maguro	\$53.900

CASUAL FOOD



Crepe Rustique

Crepes

Crepe Parisienne **\$35.900**

Jamón de pavo, queso emmental, rúcula, tomate y salsa dijonnaise.

Crepe Bistrot **\$37.900**

Roastbeef, queso mozzarella, cebolla caramelizada y salsa dijonnaise.

Crepe Rustique **\$32.900**

Pechuga de pollo salteada, cebolla caramelizada, salsa de queso azul y rúcula fresca.

Crepe Stroganoff **\$39.900**

Lomo de res salteado, con salsa de vino cremosa y champiñones.

Crepe Caprese **\$32.900**

Tomate, stracciatella, rúcula y pesto.

★ ★ ★

CASUAL FOOD



Cotto Caprese

Focaccias

La Contadina  **\$31.900**

Zucchini, tomate, cebolla roja, queso azul, baba ganoush.

Toscana **\$38.900**

Jamón Coppa, espinaca, stracciatella con pesto de tomates secos.

Di Salame **\$36.900**

Salame cacciatorino, queso mozzarella, rúcula, tomate y reducción de balsámico.

Cotto Caprese **\$36.900**

Jamón Cotto, stracciatella, tomate y pesto de albahaca.

★ ★ ★

CASUAL FOOD



Green Chickpea Salad

Ensaladas

Caesar Salad Con Pollo

\$44.900

Lechuga romana fresca acompañada de pechuga de pollo a la plancha, croutones, queso parmesano y aderezo César.

Cobb Salad

\$44.900

Mix de lechugas frescas con aderezo ranch acompañado de pechuga de pollo a la plancha, tocineta crocante, queso mozzarella, aguacate, tomate cherry, maíz tierno y huevo duro.

Green Chickpea Salad 🌿

\$44.900

Hojas de espinaca fresca aderezadas con vinagreta cítrica, garbanzos crocantes, hinojo laminado, manzana verde, brócoli al vapor y bocconcini de búfala.

★ ★ ★

PÂTISSERIE



Tartaleta de Frambuesa

Gâteaux et Tartes

Arma tu crepe \$19.900

Elige 1 salsa + 3 toppings

Salsas:

Nutella - Arequipe - Frutos rojos - Chocolate blanco.

Toppings:

Fresa - Durazno - Banano - Chantilly - Nueces caramelizadas.

Cheesecake de Fresa	\$22.900
Tres Leches Jar	\$16.900
Key Lime pie	\$16.900
Tartaleta de Frambuesa	\$25.900
Mousse de Chocolate	\$19.900
Napoleón de Guayaba y Arequipe	\$18.900
Torta Brigadeiro	\$22.900
Crumble de Manzana	\$16.900
Pavlova De Frutos Amarillos	\$18.900
Ópera	\$19.900
Torta Vasca	\$16.900
Sticky Toffee Pudding	\$17.900
Gelato 1 sabor	\$8.900
Gelato 2 sabores	\$16.900

PÂTISSERIE



Viennoiserie

Croissant de mantequilla	\$9.900
Croissant de cereales	\$9.900
Croissant almendras	\$15.900
Danesa	\$11.900
Pan de Chocolate	\$11.900
New York Roll de Pistacho	\$17.900
Pandebono	\$6.500
Pandeyuca	\$7.500

Quiches

Quiche Lorraine	\$25.900
Quiche Caprese	\$23.500
Quiche de Cebolla	\$23.500

LUMINA

— ROOFTOP —



LUMINA





LUMINA

ROOFTOP