

MENÚS  
DE  
NOCHEVIEJA



MAISON  
LÚ

# MENÚ "BRUANT"

## ENTRANTES

Crujiente relleno de foie y anguila ahumada  
Mollete con setas silvestres

### Coquillage:

Ostra con salsa de aguacate  
Concha fina al natural con ralladura de lima  
Vieira con suero de cebolleta

Cangrejo Real de Alaska  
con suave salsa holandesa cítrica

Sopa navideña con foie y trufa

## PRINCIPAL

(A elegir)

Rape cocinado a baja temperatura con crema de setas Shimeyi y lascas de trufa de invierno

Lingote de lomo bajo de vaca Simmental madurada con puré de tubérculos y reducción de su jugo

## POSTRE

Chocolate y yuzu con esponjoso de yogur, crumble y gelatina de rosas

## BODEGA

AtRoca Brut Reserva  
Enate 234 Chardonnay 2018, Somontano  
Díaz Bayo 8 meses 2016, Ribera del Duero

Agua, refresco, cerveza, café  
Uvas ,Cotillón y Música en directo



175€





# MENÚ "LA GOULUE"

## ENTRANTES

Crujiente relleno de foie y anguila ahumada

Mollete con setas silvestres

### Coquillage:

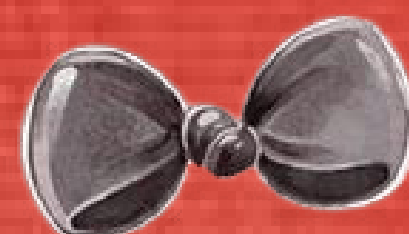
Ostra con salsa de aguacate

Concha fina al natural con ralladura de lima

Vieira con suero de cebolleta

Cangrejo Real de Alaska  
con suave salsa holandesa cítrica y caviar

Sopa Navideña con foie y trufa



## PRINCIPAL

Rape cocinado a baja temperatura con crema de setas Shimeyi y lascas de trufa de invierno

Lingote de Lomo bajo de vaca Simmental madurada con puré de tubérculos y reducción de su jugo

## POSTRE

Chocolate y yuzu con esponjoso de yogur, crumble y gelatina de rosas

## BODEGA

Michel Arnould Brut Reserve Grand Cru  
Sancerre Le Vallon 2017, Sauvignon Blanc  
Ramos Paul 2006, Tempranillo

Agua, refresco, cerveza, café  
Uvas, Cotillón y Música en directo



225€

## **HORARIOS**

El evento se realizará durante la noche del 31 de diciembre de 2020 en horario de cena. Las reservas se realizarán entre las 20h. y las 21:15 h.

## **CONDICIONES DE RESERVA**

Una vez confirmada la reserva se deberá de depositar el 100% del valor del menú por transferencia bancaria al número de cuenta que se detalla a continuación, indicando en el concepto el nombre de la reserva.

Titular: Osilcar Quality S.L.  
(ES80 0081 7460 6000 0295 5098)

En caso de gastos adicionales durante la cena, el importe se pagará a parte en efectivo o tarjeta.

Si existe alguna intolerancia alimentaria se deberá de comunicar previamente al restaurante a la hora de hacer la reserva para personalizar el menú.

## **POLÍTICAS DE CANCELACIÓN**

La reserva puede ser cancelada o modificada 72 horas antes de la fecha del evento con un reembolso total del importe abonado previamente. Si cancela o modifica después, le cobraremos el 50% del coste del menú íntegro y si cancela en las últimas 24 horas el cargo sería del 100% importe.

## **MÁS INFORMACIÓN**

Para más información contacte con nosotros vía e-mail o teléfono.

[info@maisonlu.com](mailto:info@maisonlu.com)

Recepción: 951 210 000

Departamento comercial (Lucía Campuzano): 650 58 97 35

# MENÚS DE NOCHEVIEJA



MAISONLURESTaurante



MAISON LÚ



INFO@MAISONLU.COM

WWW.UNIVERSOLU.COM

+34 951 210 000