



Carta **Tu.lum**

TU . LUM

Restaurant & Club

#EcosistemaNudo

Carta Tu.lum

by TU . LUM

Para empezar

Ensalada de Vieiras y aguacate a la parrilla

17,50 €

Aguacate, vieiras salteadas con mantequilla, sopa de lechuga y pepino, rábano.

Burrata sobre tomates en texturas

17 €

Burrata, tomates peñiscolanos de temporada, aceite de albahaca y pistachos.

Noodles de calabacín, tomate, anchoas

15,50 €

Calabacín, higos confitados, dados de tomate y vinagreta de mostaza con miel.

Sardina marinada y crema de almendras

18 €

Lomos de sardina marinada y ahumada, crema de almendras cebolla encurtida, garum y perlas de aceite.

Jamón Ibérico y Coca de cristal

29 €

Jamón Ibérico, coca de cristal, tomate de colgar y AOVE.

Croquetas de jamón

3 €/ unidad

Crujientes de bacalao

15€ (5 unidades)

Sobre manzana salteada y mayonesa al pil pil.

Bravas Nudo

13 €

Déjate sorprender con nuestra versión de patatas bravas.

Carta Tu.lum

by TU . LUM

Nuestros productos del Mar

Carpaccio de Ventresca de atún rojo del Mediterráneo	23 €
<i>Ventresca de atún rojo Balfegó marinado con ponzu y toques de yema de huevo.</i>	
Tiradito nikkei de pescado blanco	16,50 €
<i>Pescado blanco con crema de aji amarillo, cilantro y cebolla encurtida.</i>	
Mejillones a la pimienta blanca	17 €
<i>Mejillones a la parrilla con pimienta blanca y AOVE.</i>	
Navajas a la plancha con guanciale	17,80 €
<i>Navajas de guanciale, pimienta negra y AOVE.</i>	
Caviar Amur Beluga	40 €
<i>Lata de caviar para degustar o añadir a tu plato. .</i>	
Calamar entero crunch con piperrada	25 €
<i>Calamar a la parrilla con piperrada de verduras de temporada.</i>	
Carabinero XXL abierto al sake y cama de algas	25 €
<i>Carabinero abierto, hecho a la espalda con vapor de sake</i>	
Pescado Tu.lum	28 €
<i>Lomo de pescado a la parrilla con su pil pil y verduras salteadas.</i>	
Suprema de Salmón	26 €
<i>Suprema a la parrilla y guarnición</i>	

Carta Tu.lum

by TU . LUM

Continuamos...

Pasta (mínimo 2 personas, precio p.p)

Cazuela de pasta casarecce con pescado y marisco	23,50 €
<i>Pasta marinada con emulsión de gamba roja.</i>	
Cazuela de raviolis con crema de trufa huevo poché y parmesano	26 €
<i>Pasta con crema de trufa..</i>	
Fideuá de bogavante	26,50 €
<i>Fideuá marinero con bogavante abierto.</i>	

Carnes a la piedra, se terminan en mesa

Tomahawk 2 primaveras 1100/1300 Gr	120 €
<i>(recomendado 2 o 3 personas).</i>	
Solomillo de vaca Bazkaleku 170/180 Gr.	32 €
Chuletón de vaca Bazkaleku a la piedra 500/600 Gr.	58 €
Presal Ibérica	25 €

Carta Tu.lum

by TU . LUM

Arroces rasos

(mínimo 2 personas, a mesa completa, precio p.p)(solamente al mediodía)

Arroz de cigalas chipirones y alcachofa	26 €
Arroz de langostino peñiscolano y muselina de puerro	25 €
Arroz oscuro de pulpo con romesco	27 €
Arroz con chuletón	32 €
Arroz con verduras	23 €

¿Qué guarnición te apetece?

Crema de brócoli	4 €
Piquillos a la mistela	5 €
Crema de zanahoria con jengibre	4 €
Chalotas al vermut	4 €
Pregunta por nuestras patatas	5 €
Pan redondo obrador	2,50 €

¡A los postres!

Tarta de queso de oveja	6,50 €
Tartar de fresas, chocolate blanco, crema de maracuyá y pistacho	7,50 €
Dados de piña natural con helado de frutas exóticas	6 €
Andele..... crema helada de limón, tequila lima y sal	8,50 €
Chocolate, chocolate y más chocolate en tarta	7 €
Espuma de Crème Brûlée con helado de Ratafía	7,5 €

Carta Tu.lum

Vinos

Blancos

AZZULO (<i>Campo Borja</i>) COPA	4,50 €
CLOS DE LOM MALVASIA (<i>D.O.Valencia</i>)	21 €
CLOS ESGARRACORDES BLANCO LLEVANT (<i>IGP Castellón</i>)	16,50 €
AUGUSTUS CHARDONNAY (<i>D.O. Penedes</i>)	29 €
MANAR DOS SEIXAS. GALLINA DE PIEL (<i>Ribeiro</i>)	28 €
VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER (<i>D.O. Somontano</i>)	26 €
BERONIA VERDEJO (<i>D.O. Rueda</i>)	19 €
JOSÉ PARIENTE VERDEJO (<i>D.O. Rueda</i>)	23 €
MERIDIANO PERDIDO (<i>Cádiz</i>)	26 €
PACO Y LOLA ALBARIÑO (<i>D.O. Rias Baixas</i>) MAGNUM	62 €
LOLO LAUREIRO (<i>Vinho verde Portugal</i>)	19 €
PACO Y LOLA GODELLO (<i>D.O. VALDEORRAS</i>)	26 €
PAZO DE RUBIANES ALBARIÑO (<i>D.O. Rias Baixas</i>)	42 €
TRESMANO ALBILLO REAL (<i>D.O. Ribera del Duero</i>)	41 €
QUINTA DAS CARVALHAS (<i>Portugal</i>)	38 €
VIVANCO (<i>D.O. Rioja</i>)	16 €
MAR DE FRADES (<i>Albariño</i>)	28 €
RAMÓN BILBAO (<i>Verdejo</i>)	16 €
COSME PALACIO (<i>Rioja</i>)	28 €
CASERÍO DE DUEÑAS (<i>Verdejo Superior</i>)	26 €
EL AERONAUTA GODELLO (<i>Verdejo Superior</i>)	28€

Carta Tu.lum

Vinos

Tintos

COTO DE HAYAS JOVEN (D.O. Campo de Borja) COPA	4,50 €
TEOFILO REYES 15 MESES BARRICA (D.O. Ribera del Duero)	28 €
ZUAZO GASTÓN VENDIMIA SELECCIONADA (D.O. Rioja)	17 €
ZUAZO GASTÓN ROBLE (D.O. Ribera del Duero)	17 €
LAS OCHO CRIANZA (Pago Chosas Carrascal)	29 €
LA PERDICIÓN (IGP Castellón)	19 €
ESCLAFIT GALLINA DE PIEL (Priorat)	41 €
DOMINIO FOURNIER CRIANZA (D.O. Ribera del Duero)	34 €
BERONIA EDICIÓN LIMITADA (D.O. Rioja)	19 €
TOMÁS POSTIGO CRIANZA 3er AÑOS (D.O. Ribera del Duero)	42 €
VALDUERO UNA CEPA CRIANZA (D.O. Ribera del Duero)	39 €
VALDUERO RESERVA PREMIUM 6 AÑOS (D.O. Ribera del Duero)	68 €
VIVANCO CRIANZA (D.O. Rioja)	18 €
LA MALDITA (D.O. Rioja)	17 €
DOMINIO DE CALOGIA DOBLE M (D.O. Ribera del Duero)	41 €
RAMÓN BILBAO (Crianza)	18 €
SECRETO (D.O. Ribera del Duero)	32 €
COSME PALACIO (Rioja)	26 €

Carta Tu.lum

Vinos

Rosados

CLOS DE LOM MONASTRELL <i>(D.O. Valencia)</i>	19 €
JOSÉ PARIENTE VICTORIA <i>(Castilla y León)</i>	23,50 €
VIVANCO <i>(D.O.Rioja)</i>	18 €
RAMÓN BILBAO <i>(Rioja)</i>	17 €

Espumosos

CLOS ESGARRACORDES BRUT <i>(Cava)</i>	23 €
COMTE SUBIRATS BRUT NATURE <i>(Cava)</i>	17 €
VILARNAU BRUT <i>(Cava)</i>	24 €
DEUTZ BRUT ROSÉ <i>(Champagne)</i>	96 €
DOM PERIGNON VINTAGE <i>(Champagne)</i>	230 €
MOËT CHANDON <i>(Champagne)</i>	92 €
MOËT CHANDON ROSE <i>(Champagne)</i>	110 €
MOËT ICE ROSE <i>(Champagne)</i>	110 €
VEUVE CLICQUOT <i>(Champagne)</i>	95 €
BARONS DE ROTHSCHILD BRUT RESERVA <i>(Champagne)</i>	65 €