Lua

RESTAURANTE

MENÚ DE

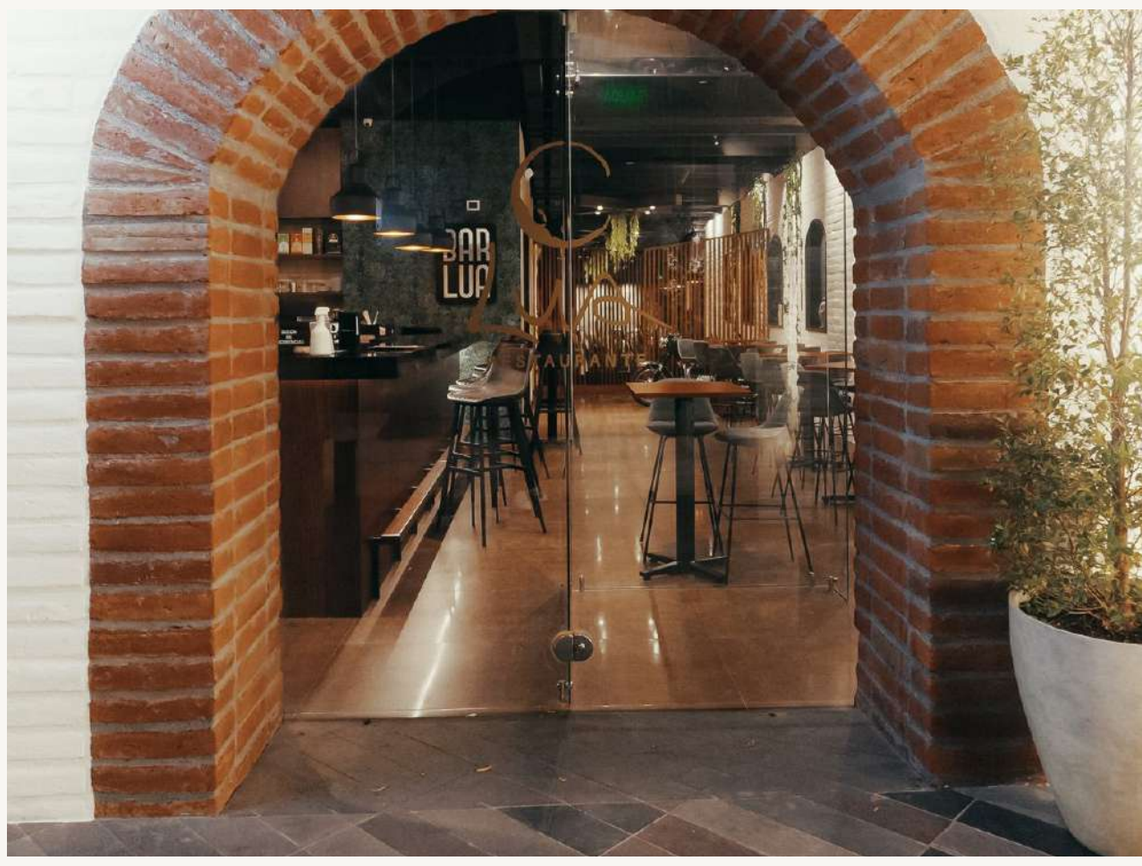
EVENTOS

CORPORATIVOS · CELEBRACIONES

Menús creados para ofrecer una experiencia elegante, dinámica y accesible, manteniendo la esencia Nikkei contemporánea de LUA.







NUESTRAS OPCIONES

Elige la experiencia para tu evento

MENÚS DE CUATRO TIEMPOS *bocaditos, entrada, principal y postre*

Menú Opción 1 — $35
Clásicos Nikkei: tiradito, ceviche, pork belly, lomo salteado

Menú Opción 2 — $45
Mariscos, atún y bife uruguayo

DESAYUNOS Y BRUNCH *para reuniones y capacitaciones*

Desayuno Executive — $13.52
Ideal para reuniones de trabajo y capacitaciones

Desayuno Signature — $16.72
Nuestra propuesta más recomendada

Brunch LUA — $20.72
Servicio en mesa más estación fría

VALORES EN USD + IMPUESTOS



MENÚ DE EVENTOS

Opción 1

$35

USD + IMPUESTOS

BOCADITOS *elige 2*

Bao de Panceta
Encurtidos de la casa y emulsión de ajo asado con ají amarillo

Gyozas
Gallina estofada, salsa huancaína y emulsión de aceituna de ají amarillo

Nigiri de Salmón
Emulsión de aguacate, caviar negro y miel de jengibre

Atún Rojo & Trufa
Emulsión de aguacate, caviar negro y miel de jengibre

POSTRE *elige 1*

Chocolate & Café
Tartaleta de chocolate cremoso 55%, caramelo salado, espuma de café y helado de especias

Suspiro Limeño
Merengue al Oporto y tuile de canela con cítricos

ENTRADA *elige 1*

Tiradito Parmesano
Pesca blanca, salsa de parmesano y tostadas de ajo asado

Tartare de Atún Rojo
Aguacate, pepinillo, crocante de arroz y emulsión de ají amarillo

Ceviche Peruano
Pesca blanca, leche de tigre, camote, tostado, cebolla criolla y choclo

PRINCIPAL *elige 1*

Pork Belly Crocante
Hummus, yogur con eneldo y ensaladilla de temporada

Lomo Salteado
Chauchas crocantes y arroz con choclo frito

Pesca al Horno
Risotto parmesano a la plancha, espárragos, hongos y Sauvignon Blanc

INCLUYE

Copa de espumante de bienvenida
Bebidas soft durante el evento



MENÚ DE EVENTOS

Opción 2

$45
USD + IMPUESTOS

BOCADITOS *elige 2*

Bao de Panceta
Encurtidos de la casa y emulsión de ajo asado con ají amarillo

Gyozas
Gallina estofada, salsa huancaína y emulsión de aceituna de ají amarillo

Nigiri de Salmón
Emulsión de aguacate, caviar negro y miel de jengibre

Atún Rojo & Trufa
Emulsión de aguacate, caviar negro y miel de jengibre

POSTRE *elige 1*

Chocolate & Café
Tartaleta de chocolate cremoso 55%, caramelo salado, espuma de café y helado de especias

Suspiro Limeño
Merengue al Oporto y tuile de canela con cítricos

ENTRADA *elige 1*

Tiradito Nikkei
Salmón, ponzu, aguacate tostado, mango y chips de camote

Tiradito de Atún
Ligeramente picante, chimichurri de tomates secos, albahaca fresca y chips de arroz

Ceviche LUA
Pesca blanca, camarón, pulpo y calamar crocante con criolla y camote

PRINCIPAL *elige 1*

Arroz Caldoso de Mariscos
Langostino, pulpo, calamar crocante y ají amarillo

Pesca Grill & Mariscos
Mejillones, camarones, chauchas crocantes y criolla fresca

Bife Uruguayo (200 g)
Papas crocantes, chimichurri LUA y mayo de trufa

INCLUYE

Copa de espumante de bienvenida
Bebidas soft durante el evento



REUNIONES Y CAPACITACIONES

Desayunos

OPCIÓN 1

Desayuno Executive

Ideal para reuniones de trabajo y capacitaciones.

$13.52 USD + IMP.

- Jugo natural de temporada
- Café americano o infusión
- Canasta de pan artesanal de masa madre y mini croissant
- Mantequilla y mermeladas
- Fruta fresca de temporada
- Omelette de queso y finas hierbas
- Agua durante el servicio

RECOMENDADO

OPCIÓN 2

Desayuno Signature

Nuestra propuesta más recomendada para reuniones corporativas.

$16.72 USD + IMP.

- Jugo natural
- Café americano e infusiones ilimitadas
- Canasta de pan artesanal de masa madre y mini croissant
- Yogur con granola y fruta
- Tabla individual de quesos y jamones
- Omelette o huevos revueltos con tocino o jamón
- Mini bolón o tigrillo
- Agua durante el servicio





OPCIÓN 3

Brunch LUA

$20.72

USD + IMPUESTOS

Una experiencia gastronómica para reuniones especiales, celebraciones y eventos ejecutivos.

INCLUYE *servicio en mesa más una estación fría*

- Jugo natural
- Café americano e infusiones ilimitadas
- Canasta de panes artesanales y mini croissant
- Huevos benedictinos u omelette gourmet
- Waffle artesanal con frutos rojos
- Ensaladas frescas
- Ceviche Nikkei
- Tiradito de temporada
- Tabla de quesos y charcutería
- Frutas frescas
- Mini postres
- Agua durante todo el evento







COMPLEMENTA TU EVENTO

Adicionales

- Mimosa de bienvenida
- Copa de espumante
- Estación de café de especialidad
- Estación de jugos naturales
- Tabla premium de quesos
- Estación de postres
- Barra de yogur con frutas y granola

CONDICIONES

15	72 h	2 h
PERSONAS MÍNIMO	DE ANTICIPACIÓN PARA RESERVAR	DE SERVICIO ESTÁNDAR

- Menús sujetos a confirmación previa.
- Opciones vegetarianas y para restricciones alimentarias, bajo solicitud.

Lua
RESTAURANTE

RESERVA TU EVENTO

Foch y José Tamayo · Quito

099 699 9824 · @luarestautrantequito