



# Carta **Tu.lum**



TU . LUM

Restaurant & Club

# Carta Tu.lum

by TU . LUM

## Entrantes Fríos

Cold Starters • Entrées Froides

**Carpaccio de calabacín con chutney de tomate, aceite aromático y parmesano.** 16,50 €

Zucchini Carpaccio with tomato chutney, aromatic oil, and parmesan.

*Carpaccio de courgettes avec chutney de tomate, huile aromatique et parmesan.*

**Burrata con tomates de temporada, vinagreta de mostaza y miel y kikos.** 18,90 €

Burrata with seasonal tomatoes, mustard vinaigrette, and "kikos" (crispy corn) honey

*Burrata et tomates de saison, vinaigrette à la moutarde et miel et « kikos » (maïs grillé)*

**Carpaccio de langostinos del Mediterráneo con toques cítricos y orientales.** 17,80 €

Mediterranean Prawn Carpaccio with citrus and Oriental touches.

*Carpaccio de gambas de la Méditerranée aux touches d'agrumes et d'Orient.*

**Carpaccio de ventresca de atún con ponzu y cítricos.** 21,00 €

Tuna Ventresca Carpaccio with ponzu and citrus.

*Carpaccio de ventrèche de thon au ponzu et agrumes*

**Steak tartar Tu.lum: carne de ternera cortada a cuchillo, aliñada con la salsa del chef.** 24,90 €

Tu.lum Steak Tartar: Hand-cut beef seasoned with our chef's special sauce.

*Steak tartare Tu.lum : viande de bœuf coupée au couteau, assaisonnée à la sauce du chef.*

# Carta Tu.lum

by TU . LUM

## *Entrantes Calientes*

Hot Starters • *Entrées Chaudes*

**Patatas bravas "Deluxe" con salsa Boca y alioli negro.**

15,90 €

"Deluxe" Bravas Potatoes with Boca sauce and black garlic alioli.

*Pommes de terre bravas « Deluxe » sauce Boca et aioli noir.*

**Mejillones Tu.lum salteados con pimienta blanca.**

17,90 €

Tu.lum Mussels sautéed with white pepper.

*Moules Tulum sautées au poivre blanc.*

**Calamar a la andaluza con mayonesa de kimchi.**

21,80 €

Andalusian-style Squid with kimchi mayonnaise.

*Calamares à l'andalouse avec mayonnaise au kimchi.*

**Langostinos al ajillo, con un toque picante y flambeados al ron.**

24,90 €

Garlic Prawns with a spicy touch, flambéed with rum.

*Crevettes à l'ail, pointe de piment et flambées au rhum.*

**Pulpo frito con parmentier de berenjena y yakiniku.**

29,90 €

Fried Octopus with eggplant parmentier and yakiniku.

*Poulpe frit avec parmentier d'aubergine et yakiniku.*

# Carta Tu.lum

by TU . LUM

## Pescados

Fish • Poissons

**Bacalao a baja temperatura sobre crema de patata trufada y su esencia.** 27,50 €

Low-temperature Cod on truffled potato cream and its essence.

*Cabillaud à basse température sur crème de pomme de terre truffée et son essence.*

**Lenguado a la meunière de eneldo y almendras tostadas.** 32,50 €

Sole Meunière with dill and toasted almonds.

*Sole à la meunière d'aneth et amandes torréfiées.*

## Carnes (Todas nuestras carnes se terminan en mesa)

Meats • Viandes

(All our meats are finished at the table) (Toutes nos viandes sont terminées à table)

**Chuletón de vaca Bazkaleku Selección (500 - 600 g).** 49,90 €

"Bazkaleku Selección" Beef Ribeye (500 - 600 g).

*Côte de bœuf « Bazkaleku Selección » (500 - 600 g).*

**Solomillo de vaca Bazkaleku.** 29,90 €

"Bazkaleku" Beef Tenderloin.

*Filet de bœuf « Bazkaleku ».*

**Presal ibérica.** 26,90 €

Iberian "Presal" (Premium pork shoulder cut).

*Presal ibérica (Pièce de porc ibérique d'exception).*

# Carta Tu.lum

by TU . LUM

## Arroces & Fideuá Rice & Fideuá • Riz & Fideuá

<b>Fideuá con alioli.</b>	23,50 €
Fideuá (Noodle paella) served with alioli. <i>Fideuá (pâtes fines façon paella) servie avec aioli.</i>	
<b>Arroz de bogavante (seco o meloso).</b>	33,00 €
Lobster Rice (Dry or "meloso" creamy style). <i>Riz au homard (sec ou onctueux « meloso »).</i>	
<b>Arroz de cigalas y alcachofa.</b>	27,90 €
Crayfish and Artichoke Rice. <i>Riz aux langoustines et artichauts.</i>	
<b>Arroz de chuletón con piquillos caramelizados.</b>	34,00 €
Beef Ribeye Rice with caramelized piquillo peppers. <i>Riz à la côte de bœuf avec poivrons « piquillos » caramélisés.</i>	
<b>Arroz de gamba roja.</b>	29,90 €
Red Prawn Rice. <i>Riz à la crevette rouge</i>	
<b>Arroz oscuro de calamar, chipirones, guanciale y carbonara suave.</b>	26,90 €
Black Rice with squid, baby squid, guanciale, and smooth carbonara. <i>Riz noir aux calamars, petits poulpes, guanciale et carbonara légère.</i>	

\*Los arroces pueden ser secos o melosos. Mínimo 2 personas y máximo dos tipos de arroz por mesa.

\*Rice dishes can be prepared dry or "meloso" (creamy). Minimum 2 people, maximum two types of rice per table.

\*Les riz peuvent être préparés secs ou onctueux (meloso). Minimum 2 personnes, maximum deux types de riz par table.

# Carta Tu.lum

by TU . LUM

## Guarniciones & Extras

Side Dishes & Extras • Garnitures & Extras

### **Pimientos del Padrón fritos.**

5,50 €

Fried "Padrón" Peppers.

*Petits poivrons de « Padrón » frits.*

### **Alcachofas al horno (2 uds.).**

9,50 €

Baked Artichokes (2 pcs.).

*Artichauts au four (2 pièces).*

### **Patatas Deluxe.**

5,50 €

Deluxe Potatoes.

*Pommes de terre Deluxe.*

### **Pan de pagès.**

3,00 €

"Pagès" Bread (Traditional local bread).

*Pain de « pagès » (pain de campagne local).*

### **Tomate rallado.**

2,50 €

Grated Tomato.

*Tomate râpée.*

### **Alioli.**

3,00 €

Alioli.

*Aïoli.*

# Carta Tu.lum

by TU . LUM

## Postres

### Desserts • *Desserts*

#### **Tarta de queso de oveja MUVA.**

7,50 €

MUVA Sheep's Milk Cheesecake.  
*Gâteau au fromage de brebis MUVA.*

#### **Texturas de chocolate, pan y aceite.**

6,90 €

Chocolate Textures with bread and olive oil.  
*Textures de chocolat, pain et huile d'olive.*

#### **Tartar de fresas con maracuyá y helado de chocolate blanco.**

7,50 €

Strawberry Tartare with passion fruit and white chocolate ice cream.  
*Tartare de fraises au fruit de la passion et glace au chocolat blanc.*

#### **Tarta de pistacho con helado de chocolate blanco.**

7,00 €

Pistachio Cake with white chocolate ice cream.  
*Tarte à la pistache avec glace au chocolat blanc.*

#### **Helados artesanales: Maracuyá, chocolate blanco o chocolate negro.**

6,50 €

Artisanal Ice Cream: Passion fruit, white chocolate, or dark chocolate.  
*Glaces artisanales : Fruit de la passion, chocolat blanc ou chocolat noir.*

*\*Aviso a las personas alérgicas/intolerantes, consulten con nuestro personal.*

*Por normas sanitarias y debido a las leyes vigentes, el pescado usado en las elaboraciones está previamente congelado 48 h.*

*Disponemos de carta de alérgenos.*

*\*Notice for guests with allergies or intolerances: please consult our staff.*

*In compliance with health regulations and current laws, all fish used in our preparations has been previously frozen for 48 hours.*

*An allergen menu is available upon request.*

*Avis aux clients souffrant d'allergies ou d'intolérances : veuillez consulter notre personnel.*

*Conformément aux normes sanitaires et à la législation en vigueur, tous nos poissons ont été préalablement congelés pendant 48 heures.*

*Une carte des allergènes est disponible sur demande.*