lume

GASTRONOMIA

OPÇÃO SEM GLÚTEN

*Na **Lume Gastronomia** temos o cuidado de trabalhar com ingredientes frescos, selecionados e sempre que possível de agricultura familiar.*

Nossas receitas são de criação do Chef Flávio Zelihmann que, após concluir sua formação em gastronomia, passou uma temporada na França trabalhando em restaurantes estrelados pela Michelin.

*Devido à grande bagagem em eventos de nosso Chef, a **Lume Gastronomia** realiza também eventos personalizados, com foco em pequenos grupos, elaborando cardápios exclusivos para o contratante e seus convidados.*

@lumegastro

(51) 99361 4980 ◂ *Eventos*
(48) 99118 6080 ◂ *Campeche*
(48) 98824 4281 ◂ *Estreito*

pix *27464824000179 (CNPJ)*

OPÇÃO SEM GLÚTEN

COM CARNE

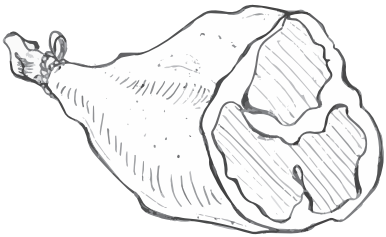
CREPE FRANCÊS DE LOMBO CANADENSE COM ABACAXI — *R$ 23*
Massa fina e crocante recheada com requeijão, lombo canadense finamente laminado, queijo mozarela e abacaxis frescos

CREPE FRANCÊS DE FRANGO THAY COM MOSTARDA DIJON — *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com frango temperado com especiarias e creme de mostarda dijon

CREPE FRANCÊS DE CARNE DE PANELA — *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com requeijão, carne de panela e queijo mozarela

CREPE FRANCÊS DE LINGUIÇA BLUMENAU — *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com requeijão, linguiça Blumenau e cogumelos salteados com limão siciliano e tomilho

CREPE FRANCÊS DE PEPPERONI — *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com requeijão, pepperoni, queijo mozarela e chimichurri LUME



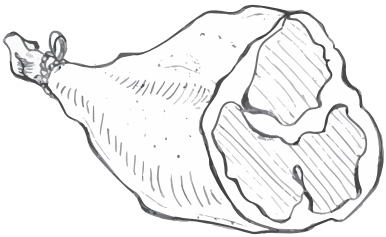
OPÇÃO SEM GLÚTEN

COM CARNE

CREPE FRANCÊS DE PRESUNTO PARMA — *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com requeijão, presunto Parma, figos roxos frescos, nozes, queijo gorgonzola e folhas de rúcula

CREPE FRANCÊS DE CORDEIRO — *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com requeijão, carne de cordeiro marinada por 12 horas e assada a lenha, geleia de pimenta LUME e folhas de rúcula

CREPE FRANCÊS DE GRAVLAX DE SALMÃO — *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com cream cheese, gravlax de salmão (filé de salmão curado com funcho fresco, limão siciliano, açúcar mascavo e sal), manga e folhas de rúcula



OPÇÃO SEM GLÚTEN

VEGETARIANOS

CREPE FRANCÊS MARGUERITA *R$ 20*
Massa fina e crocante recheada com requeijão, queijo mozarela, tomate cereja e molho pesto

CREPE FRANCÊS DE BRIE COM COGUMELOS DEFUMADOS *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com requeijão, queijo brie, cogumelo Porto belo defumado em tomilho, mel de bracatinga e nozes

CREPE FRANCÊS DE CEBOLA CARAMELADA COM GORGONZOLA *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com requeijão, cebola caramelada em cerveja artesanal, queijo gorgonzola e nozes

CREPE FRANCÊS DE ESPINAFRE COM COGUMELOS *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com requeijão, espinafres frescos, cogumelos salteados em tomilho e limão siciliano e queijo parmesão da serra catarinense

CREPE FRANCÊS DE 4 QUEIJOS COM CHIMICHURRI *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com requeijão, queijos mozarela, brie, gorgonzola e parmesão da serra catarinense e chimichurri LUME

OPÇÃO SEM GLÚTEN

DOCES

CREPE FRANCÊS DE BANANA COM DOCE DE LEITE — *R$ 20*
Massa fina e crocante recheada com bananas laminadas, doce de leite, caramelo salgado e nozes

CREPE FRANCÊS ROMEU E JULIETA — *R$ 20*
Massa fina e crocante recheada com queijo mozarela e goiabada cascão

CREPE FRANCÊS DE NUTELLA COM MORANGO — *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com nutella e morangos frescos

CREPE FRANCÊS DE CHEESECAKE — *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com cream cheese, geleia de frutas vermelhas, morangos e nozes

CREPE FRANCÊS DE PASTA DE AMENDOIM COM CHOCOLATE 70% E MORANGOS — *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com pasta de amendoim artesanal, chocolate 70% e morangos frescos

CREPE FRANCÊS DE CHOCOLATE COM MORANGO — *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com chocolate e morango

CREPE FRANCÊS DE BROWNIE — *R$ 25*
Massa fina e crocante recheada com chocolate branco, brownie LUME, nozes e caramelo salgado

OPÇÃO SEM GLÚTEN

BOUTIQUE

- **BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA SEM GLÚTEN COM DOCE DE LEITE** - *R$ 8*
- **BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA SEM GLÚTEN COM GOTAS DE CHOCOLATE BRANCO** - *R$ 8*
- **BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA SEM GLÚTEN COM NOZES** - *R$ 8*
- **CHIMICHURRI** - *R$ 21*
- **GELEIA DE PIMENTA** - *R$ 21*