



## **Cocina de temporada, deliciosa y asequible**

En Luc-sur-Orbieu, La Luciole abre una nueva etapa bajo la dirección del chef Yohan Renard.

Una cocina guiada por el producto, el respeto por las estaciones y el gusto por el trabajo bien hecho.

**De lunes a viernes, a la hora del almuerzo, ofrecemos cocina de mercado fresca y espontánea, además de nuestros menús del día y opciones a la carta.**

**El menú del almuerzo solo está disponible a esa hora. Por la noche, podrá consultar nuestros menús del día y la carta.**

Aquí, cada plato se centra en lo esencial: productos de comercio justo, cocción controlada y combinaciones equilibradas.

***"Un enfoque gastronómico, diseñado para seguir siendo accesible."***

# El menú de almuerzo de Firefly



## Hora del almuerzo entre semana

<b>Entrante y plato principal</b>	<b>18€</b>
<b>Plato principal y postre</b>	<b>18€</b>
<b>Entrante, plato principal y postre</b>	<b>21€</b>

---

## Menú Little Fireflies – 14 € –

*Hasta 12 años*



### Entradas

**El pequeño huevo de luciérnaga**



**Platos** - una selección de un plato de entre:

**Filete de ternera con** risotto de calabacín

**Filete de pescado,** risotto de calabacín



### Postre

**Fondant de chocolate, helado de vainilla**

# Menú de bienvenida – 29 € –

## **Entradas** – una entrada para elegir.

**Burrata con limón y albahaca**, fresas y tomates cherry, jamón serrano, gel balsámico de fresa

**Atún rojo ikejime**, ajo blanco, aceite de oliva virgen y hierbas frescas.

## **Platos** – una selección de un plato de entre:

**Pluma de cerdo con pimiento de Espelette y** muselina de boniato.

**Filete de bacalao al horno con ajo negro**, risotto de calabacín y salsa de soja y sésamo.

## **Postres** – Un postre a su elección de entre:

**Fresas de los jardines de Orbieu en almíbar de tomillo**, crema diplomática de violeta, sorbete de fresa, trozos de galleta rousquille

**Namelaka de chocolate negro**, helado de dulce de leche, crumble de avellanas

**Queso gourmet**, una tabla de quesos locales,  
Vino blanco confitado con anís estrellado, fruta, copa de Maury

**+ 5 €**

# Menú Resplandor Intenso – 39 € –



## **Entradas** – una entrada para elegir.

**Hojaldre con pequeños caracoles grises , espinacas,** crema de ajo y un huevo perfecto.

**Raviolis de vieiras con** colmenillas en salsa de crema ligera



## **Platos** – un plato para elegir.

**Filete de ternera con** salsa reducida, polenta crujiente con setas porcini y galette de patata con queso de oveja .

**Dorada al estilo catalán, tierna** escalivada , ricotta de limón y vino virgen mediterráneo con piñones.



## **Postres** – Un postre para elegir.

**Chocolate con leche,** cacahuets tostados, pera escalfada y praliné de avellanas.

**Soufflé helado de Grand Marnier con** frambuesa, pistacho y hierbaluisa.

**Queso gourmet** , una tabla de quesos locales,  
Vino blanco confitado con anís estrellado, fruta, copa de Maury

**+ 5 €**

# El mapa de las luciérnagas



## Entradas

- Burrata con limón y albahaca**, fresas y tomates cherry, galletas de tomate, gel balsámico de fresa **12€**
- Atún rojo ikejime** , ajo blanco, aceite de oliva virgen y hierbas frescas. **12€**
- Hojaldre con pequeños caracoles grises , espinacas**, crema de ajo y un huevo perfecto. **18€**
- Raviolis de vieiras con** colmenillas en salsa de crema ligera **17€**



## Platos

- Pluma de cerdo con pimiento de Espelette y** muselina de boniato. **17€**
- Filete de bacalao al horno con ajo negro**, risotto de calabacín y salsa de soja y sésamo. **18€**
- Filete de ternera con** salsa reducida, polenta crujiente con setas porcini y galleta de patata con queso de oveja . **21€**
- Dorada al estilo catalán, tierna** escalivada , ricotta de limón y vino virgen mediterráneo con piñones. **21€**
- Chuletón de ternera Simmental**, polenta crujiente con setas porcini, patatas nuevas confitadas, salsa de setas porcini. **26€**



## Postres

- Fresas de los jardines de Orbieu en almíbar de tomillo**, crema diplomática de violeta, sorbete de fresa, trozos de galleta rousquille **8€**
- Namelaka de chocolate negro** , helado de dulce de leche, crumble de avellanas **8€**
- Chocolate con leche**, cacahuets tostados, pera escalfada y praliné de avellanas. **10€**
- Soufflé helado de Grand Marnier con** frambuesa, pistacho y hierbaluisa. **10€**
- queso gourmet** Tabla de quesos locales, vino blanco confitado con anís estrellado, nueces, copa de Maury **13€**

# La carta de vinos

## **Vinos espumosos** - Botella de 75 cl

<b>Familia Fabre – Momento de burbujas con PET'NAT</b> <i>vino francés</i>	<b>22 €</b>
<b>Casa Antech – Crema Eugénie</b> <i>Limoux</i>	<b>29 €</b>

## **Vinos rosados** - Botella de 75 cl

<b>Familia Fabre – Grande Courtade Rosé</b> <i>IGP Pays d'Oc</i>	<b>17 €</b>
<b>Domaine Pierre Cros – Tradición Rosada</b> <i>Vin de France</i>	<b>18 €</b>
<b>Castillo Lastours – Rosé Bergerie</b> <i>AOP Corbières</i>	<b>20 €</b>
<b>Domaine de Fontsaïnte – Gris de Gris</b> <i>AOP Corbières</i>	<b>23 €</b>

## **Vinos blancos** - Botella de 75 cl

<b>Château Luc – Viognier</b> <i>IGP Pays d'Oc</i>	<b>15 €</b>
<b>Castillo Luc – Les Jumelles</b> <i>AOP Corbières</i>	<b>18 €</b>
<b>Anne de Joyeuse – Parcelas Chardonnay</b> <i>Limoux orgánico con IGP</i>	<b>18 €</b>
<b>Domaine Sarrat de Goundy – Blanco Le Marin</b> <i>AOP La Clape</i>	<b>22 €</b>
<b>Domaine Serres Mazard – Marie Pierre</b> <i>AOP Corbières</i>	<b>26 €</b>
<b>Domaine Jean Baptiste Senat – Vino Blanco Ordinario</b> <i>IGP Pays d'Oc</i>	<b>27 €</b>
<b>Castillo Lastours – Grand Vin</b> <i>AOP Corbières</i>	<b>30 €</b>
<b>La Voulte Gasparets – Paul et Louise</b> <i>AOP Corbières</i>	<b>37 €</b>

## **Vino naranja** - Botella de 75 cl

<b>Vinos Fontfroide – Via Hominis</b> <i>IGP Pays d'Oc</i>	<b>18 €</b>
--	-------------

## **Vinos tintos** - Botella de 75 cl

<b>Castillo de Luc – Syrah Viognier</b> <i>IGP Corbières</i>	<b>16 €</b>
<b>Castillo de Luc – Jumelles Rouge</b> <i>AOP Corbières</i>	<b>18 €</b>
<b>Domaine Exéa – Castillo Rojo Sérame</b> <i>Corbières DOP</i>	<b>22 €</b>
<b>Domaine Exéa – Rouge Chant de Lune</b> <i>AOP Minervois</i>	<b>22 €</b>
<b>Hauterive le Haut – Faïti</b> <i>AOP Corbières Boutenac</i>	<b>22 €</b>
<b>Chateau Festiano – Cuvée Maxime</b> <i>AOP Minervois</i>	<b>24 €</b>

Precios netos, impuestos y servicios incluidos.

<b>Familia Fabre – Castillo Fabre de Gasparet</b> AOP Corbières Boutenac	<b>33 €</b>
<b>Domaine Esperou – Cuvée Etienne</b> AOC Corbières Boutenac	<b>36 €</b>
<b>Domaine Pierre Cros –</b> <i>Vino tinto de vides viejas de Francia</i>	<b>36 €</b>
<b>Domaine Peter Sichel – Cucuniano Tinto</b> IGP Pays de Cucugnan	<b>37 €</b>
<b>Vinos de Fontfroide – Deo gratia</b> Corbières AOC	<b>38 €</b>
<b>La Voulte Gasparets – Cuvée Romain Pauc</b> AOP Corbières Boutenac	<b>43 €</b>
<b>La Voulte Gasparets – Una vez más</b> AOP Corbières Boutenac	<b>45 €</b>

## **Vinos por copa** - 12 cl

<b>Blanc – Château Luc – Viognier</b> IGP país de Oc	<b>3 €</b>
<b>Blanco – Château Luc – The White Twins</b> AOP Corbières	<b>4 €</b>
<b>Rosado – Fabre Fabre – Grande Courtade Rosé</b> IGP país de Oc	<b>4 €</b>
<b>Naranja – Vinos de Fontfroide – Via Hominis</b> IGP Pays d'Oc	<b>4 €</b>
<b>Tinto – Château de Luc – Twin Red</b> AOP Corbières	<b>4 €</b>
<b>Espumoso – Familia Fabre – El Momento Burbujeante PET'NAT</b> <i>Vino de Francia</i>	<b>5 €</b>
<b>Efervescente – Maison Antech – Crémant Eugénie</b> <i>Limoux</i>	<b>6 €</b>

## **Bebidas**

### **Aperitivos**

<b>Kina Karo – Quinquina</b> 6 cl	<b>5 €</b>
<b>Suze</b> 6 cl	<b>5 €</b>
<b>Martini tinto o blanco</b> 6 cl	<b>5 €</b>
<b>Ricard</b> 2 cl	<b>4 €</b>
<b>Whisky Jameson, ginebra Bombay Sapphire o vodka Absolut</b> 4 cl	<b>7 €</b>
<b>Bourbon Jack Daniel's</b> 4 cl	<b>9 €</b>

### **Cócteles**

<b>Cóctel exótico sin alcohol:</b> <b>Maracuyá, melocotón y otras frutas, espumoso y refrescante.</b> 25 cl	<b>9 €</b>
<b>Vino blanco Kir de grosella negra o melocotón</b> 10 cl	<b>5 €</b>
<b>Kir Crémant de Limoux Grosella Negra o Melocotón</b> 10 cl	<b>6 €</b>
<b>Lucois Spritz</b> 7 cl Kina Karo + 10 cl <i>Vino espumoso natural Famille Fabre</i>	<b>10 €</b>
<b>Jameson Coca Whisky</b> 4 cl + 10 cl <i>Coca Cola</i>	<b>9 €</b>
<b>Bourbon Jack Daniel's Coca</b> 4 cl + 10 cl <i>Coca Cola</i>	<b>10 €</b>
<b>Bombay Sapphire Tónica</b> 4 cl + 10 cl <i>de tónica</i>	<b>9 €</b>

Precios netos, impuestos y servicios incluidos.

**Vodka Absolut de manzana y frambuesa** 9 €  
4 cl + 10 cl de zumo de manzana y frambuesa

**Agua con gas San Pellegrino 1L** 5€

## Cervezas locales

### embotelladas

**APAL Rubia 33 cl** 6 €  
**Huevo Blanche 33 cl** 7€  
**APAL IPA 33 cl** 7€  
**APAL Ambrée 33 cl** 7€

## Digestivos

**Alcoba Maury 4 cl** 4€  
**Gasparina – Menta 4 cl** 4€  
**Marceaudine – Limón 4 cl** 4€  
**Baileys 4 cl** 4€  
**Ron Diplomático Mantuano 4 cl** 5€  
**Familia Fabre – Los 3 Andrés 4 cl** 6 €  
**Armagnac Exode 4 cl** 6 €

## Suaves

**Zumo de fruta local SIBIO – Melocotón amarillo 25 cl** 4,50 €  
**Zumo de frutas local SIBIO – Manzana y frambuesa 25 cl** 5€  
**Menta, limón, granadina, sirope de horchata o sirope de melocotón** 2 €  
*2 cl + agua*  
**Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Té helado 25 cl** 4 €  
**Limonada Laurina 33 cl** 4 €  
**Agua Evian 1 litro** 5€

## Bebidas calientes

**Espresso o Espresso descafeinado** 2 €  
**Espresso doble** 3,50 €  
**Ristretto** 2 €  
**Café largo** 2 €  
**Espresso de avellana** 2 €  
**Café con leche** 2,50 €  
**Capuchino** 3,50 €  
**Café vienés** 3,50 €  
**Té o infusión** 3 €