

**Pimientos del Padrón
mit Romesco soße** ^{1,5}
7,50€

Iberico Schinkenplatten
13,00€

Tintenfisch, Krake Luna **36 Art** ^{2,6}
12,50€

Tintenfisch "Sepia" in seiner Tinte ²
10,50€

**Gegrillte Gambas aus
Sóller, Garnelen** ²
11,50€

Sommer gazpacho
6,00€ or 9,00€

**Ceviche mit Zitronen aus
Sóller, Mango und roten
Zwiebeln** ⁴
11,50€

**Sashimi aus Thunfisch und weißen
Fisch mit Wasabi und Soja** ^{4,1}
12,50€

Gemüse in Tempura mit Gomasoße ^{1,6}
9,50€

Eingelegtes Gemüse
9,50€

Tapa vom Chef
Fragen Sie nach €

**Brot und noch Etwas für
2 Personen** ^{1,6}
2,50€

TAPAS



**Salat mit Hühnchen und
Gemüse an Vinagrette**

12,50€

Salat des Hauses Luna³⁶ ⁵

10,00€

Auberginekaviar

13,00€

**Rindertartar "klassisch" mit
Schalotten, Gewürzgurken und Senf ⁶**

Normal oder Scharf

14,50€

**Gemischte Käseplatte mit
Chutney und Nuss-Sesambrot ^{5,6}**

12,50€

**Salat mit Avocado und
gegrilltem Tintenfisch, Calamar**

Etwas scharf ^{1,2}

13,00€

**Griechischer Salat mit
Feta Creme ⁶**

11,50€

Thunfischtartar mit dreierlei

Sesam ^{1,4,5}

14,00€

**Gegrillte Jakobsmuscheln mit
Blumenkohlpuré und
Romanesco Couscous ²**

14,50€

Suppe vom Chef

Fragen Sie nach €

**VORSPEISEN
und SALATE**



**Fisch des Tages mit
Gemüse ⁴**

Fragen Sie nach €

**Negrito Fisch mit roter Paprika Sauce,
Spargeln und Pilzen ⁴**

24,00€

**Geschmorter Lammhals mit Senf
Sauce und Gemüse ^{1,6}**

24,00€

**Rinderfilet mit Sauce Espagnole
und Gemüse ¹**

25,50€

**Presa Iberica, Iberischer Schwein, mit
Aprikosen, Sellerie und Mandeln ⁵**

Medium gegart

22,00€

**Pasta mit frischem Trüffel (*in der
Saison*) und Parmesan ^{1,3,6}**

21,50€

Teller mit Saison Gemüse

19,00€

Kartoffeln nach "Art des Chef"

4,50€

**HAUPT-
SPEISEN**



Süßer Wein im Glas

Veritas aus José Ferrer	9,50€
Sweet red from	10,00€
Dolc Negre de Binigrau	
La dulce Quietud	12,00€
NOE, Sherry süß	12,50€

Brandy

Suau - 15 Jahre	6,00€
- Orange, Likör	6,00€
- 25 Jahre	12,50€

Cocktail

White Russian	8,00€
Hausgemacht Kaffeelikör, Vodka und Milch	

Gemischte Käseplatte mit Chutney und Nuss-Sesambrot^{5,6}

12,50€

Mit einem Glas Veritas süß

20,00€

Eis Luna³⁶^{5,6}

7,50€

Schokolade, orange, mandel, Schokolade, orange, mandel^{1,5,6}

9,50€

Zitronensorbet mit Cava, (Sekt) oder Vodak

6,00€

Crêpes des Hauses mit Eis und...^{1,5,6}

9,50€

Traditional Creme Brûlée⁶

8,50€

Der Argentinische Konditor empfiehlt...

KÄSE und DESSERT

