

**Pimientos de Padrón
mit Mojo**
7,50€

Iberischer Schinken
13,00€

Luna36 Tintenfisch
12,50€

Gebratener Fisch mit zwei Soßen
12,50€

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

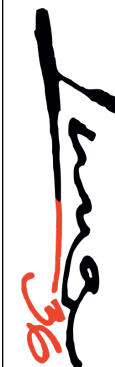
Sóller Garnelen
12,50€

Tempura Gemüse mit zwei Soßen
9,50€

Gazpacho
(nur im sommer)
6,00€ oder 9,00€

**Brot und noch Etwas
für Zwei**
2,50€

TAPAS



**Hühnchensalat mit Gemüse
und Vinaigrette**
12,50€

**Gurken und Rucola Ravioli
indischer Art mit Jogurtsoße**
13,00€

**Marinierte Corvina mit roter
Fischsoße, Spargeln und Kapern**
14,00€

Rindertartar
Normal oder Scharf
14,50€

Luna³⁶ Salat
10,00€

**Entensalat mit gerösteter
Paprikaschote, Mandeln
und Ananas**
13,00€

**Thunfisch-tartar mit Avocado un
drei Sesamarten**
14,50€

**Käseplatte mit Chutney und
Sesam-Nußbrot**
12,50€

Fischsuppe
12,50€

VORSPEISEN und SALATE



**Fisch de Chefs
mit Gemüse**

Fragen Sie nach €

**Gegrillte Jakobsmuscheln mit Brokkoli,
Gewürzen und Muschelsoße**

24,00€

**HAUPT-
SPEISEN**

**Marokkanisch Gewürztes Lamm
und Couscous**

24,00€

**Steinbutt in Safransoße mit
Grünen Bohnen**

24,50€

**Pluma Ibérica mit Trüffelsauce,
Butifarrón und Kürbis**

Medium gegart

22,00€

**Rinderfilet with Knochenmark
Soße und Gemüse**

25,50€

**Schwarzer Reis Risotto mit
Gemüse**

19,00€

**Pasta mit Trüffel (*saisonal*) und
Parmesan**

21,50€

Kartoffeln nach "Art des Chef"

4,50€



Süsser Wein im Glas

Veritas aus José Ferrer	9,50€
Dolc Negre de Binigrau	10,00€
La dulce Quietud	12,00€
NOE, Sherry süß	13,50€

Brandy

Suau (Aus Mallorca)	
- 15 Jahre	6,50€
- Orange	6,00€
- 25 Jahre	12,50€
- 50 Jahre	19,50€

Cardenal Mendoza	12,50€
Ximénez - Spinola	15,00€
Kräuter des Hauses	5,50€

Spezielle Kaffees

Irischer Kaffee	7,50€
Amaretto Kaffee	7,50€
Bailey Kaffee	7,50€

Dessert Cocktail

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

Käseplatte mit Chutney und Sesam-Nußbrot

12,50€
Mit einem Glas Veritas süß
20,00€

Eis Luna³⁶

7,50€

Schokolade, Orange

Schokolade, Orange

(12min) 9,50€

Zitronensorbet mit Cava (Sekt), oder Vodka

6,00€

Krepps des Chefs

9,50€

Traditionelle Crème Brûlée

8,50€

Mandeltorte mit Aprikosenmarmelade und weißer Schokolade

9,50€

KÄSE und DESSERT



