

**Pimientos de padrón con
crema de Feta y pesto**

8,00€

Plato de jamón Iberico

14,00€

Pulpo al estilo Luna³⁶

12,50€

**Lomo con miga de
sobrasada y setas**

10,50€

**Huevo escalfado con
espinacas y crema de trufas**

13,00€

**Ceviche con limón de Sóller,
mango y cebolla roja**

11,50€

Gambas de Sóller

pregunta por el €

Humus con crudité

9,50€

Gazpacho

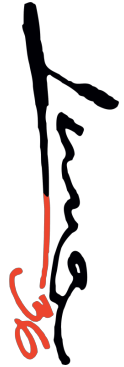
(sólo en verano)

6,00€ o 9,00€

**Pan y algo más para dos
personas**

2,50€

TAPAS



**Ensalada de pollo y
verduras con vinagreta**
12,50€

**Ensalada de Burrata con
Albahaca y Semillas**
12,50€

**Vieiras a la plancha con salsa
de azafrán y verduras julienne**
14,00€

Carpaccio Luna³⁶
14,50€

Ensalada de Luna³⁶
10,00€

**“Dumpling” de pato con salsa
cremosa**
12,50€

**Tartar de atún con aguacate y tres
sésamos**
14,50€

**Plato de queso con chutney, pan
de frutos secos y semillas**
12,50€

ENSALADAS y ENTRANTES



**Pescado del dia con
verduras**
pregunta por el €

**Carré de cordero con salsa de
almendras, romero, ricotta y
frutos secos**
27,00€

**Pluma Duroc (cerdo) con salsa Duxelles,
jamón serrano y setas**
Servido en su medio punto
23,50€

**Risotto de arroz negro y
verduras**
19,00€

**Veduras “en papillote” con aceite de
oliva especiado**
21,00€

**Filete de Negrito con salsa de
eneldo, hinojo y espinacas**
24,50€

**Solomillo de ternera con salsa de
foie gras y verduras**
27,00€

Pasta con trufas frescas
(Cuando es temporada) y parmesano
22,00€

Plato de patatas del chef
4,50€

**PLATOS
PRINCI-
PALES**



**Plato de queso con chutney, pan de
frutos secos y semilla**

12,50€

Con una copa de Veritas dulce

20,00€

Helado de Luna³⁶

7,50€

Chocolate, naranjas

Chocolate, naranjas

9,50€

Sorbet de limón con cava o

vodka

6,00€

Tartar de frutas con un cremoso de ...

9,50€

Creme Brûlée tradicional

8,50€

Pavlova con fruta y nata

9,50€

**QUESOS
y
POSTRES**

