

**Pimientos de Padrón  
mit Feta und Pesto  
Creme**  
8,00€

**Iberischer Schinken**  
14,00€

**Luna<sup>36</sup> Tintenfisch**  
12,50€

**Schweinelende mit Sobrasada  
Streusel und Pilzen**  
10,50€

**Pochiertes Ei mit Spinat und  
Trüffel Creme**  
13,00€

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

**Sóller Garnelen**  
Fragen Sie nach €

**Hummus mit crudité**  
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€

**Burrata Salat mit Basilikum  
und Samen**  
12,50€

**Gebratene Jakobsmuscheln mit  
Saffransauce und Julienne  
Gemüse**  
14,00€

**Carpaccio Luna36**  
14,50€

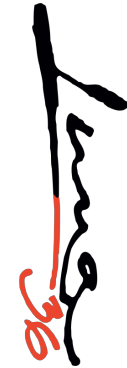
**Luna36 Salat**  
10,00€

**Asiatische Ententeigtasche mit  
cremiger Sauce**  
12,50€

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

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

## **VORSPEISEN und SALATE**



**Fisch de Chefs  
mit Gemüse**

Fragen Sie nach €

**“En papillote” Gemüse mit gewürztem  
Olivenöl**

21,00€

**HAUPT-  
SPEISEN**

**Lammkarree mit Mandelsauce,  
Rosmarin, Ricotta und  
getrockneten Früchten**

27,00€

**Negrito Filet mit Dillsauce,  
Fenchel und Spinat**

24,50€

**Pluma Duroc (Schwein) mit  
Duxellesauce, serrano  
Schinken und Pilzen**

Medium gegart

23,50€

**Rinderfilet mit Foie Gras Soße  
und Gemüse**

27,00€

**Schwarzer Reis Risotto mit  
Gemüse**

19,00€

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

22,00€

**Kartoffeln nach ”Art des Chef”**

4,50€



**Käseplatte mit Chutney und  
Sesam-Nußbrot**

12,50€

Mit einem Glas Veritas süß

20,00€

**Eis Luna<sup>36</sup>**

7,50€

**Schokolade, Orange**

**Schokolade, Orange**

9,50€

**Zitronensorbet mit Cava (Sekt),  
oder Vodka**

6,00€

**Obsttartar mit ... creme**

9,50€

**Traditionelle Crème Brûlée**

8,50€

**Pavlova mit Sahne und Obst**

9,50€

**KÄSE  
und  
DESSERT**

