

**Pimientos de Padrón con
mayonesa verde**

8,50€

Plato de jamón Ibérico

14,00€

Pulpo estilo Luna³⁶

12,50€

Carrillera de ... en su salsa

10,50€

**Queso Taleggio en pasta filo
crujiente con un puré
picante de berenjena**

13,00€

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

12,00€

Gambas de Sóller

*pregunta por el precio
diario*

**Quinoa con hierbas aromáticas
frescas y crema de verdura**

9,50€

Gazpacho

(sólo en verano)

6,00€ o 9,00€

**Pan y algo más para dos
personas**

2,50€

TAPAS



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

**Ensalada de bogavante con
salsa bisque**
pregunta por el precio diario

Croquetas Luna³⁶
12,00€

Carpaccio de atún clásico
14,50€

Ensalada de Luna³⁶
10,00€

**Vieira frita en panko con
espuma de fríjol negro**
14,00€

**Tartar de atún con aguacate y tres
sésamos**
15,00€

**Plato de quesos con pan de
nueces y semillas**
12,50€

**ENSALADAS
y
ENTRANTES**



**Pescado del día con
verduras**
pregunta por el precio diario

**Carré de cordero con salsa de
hierbas mediterráneas, crema de
feta y col**
27,00€

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

**Risotto de arroz negro (venere)
y verduras**
21,00€

Verduras del chef
6,50€

**Plato de verduras con crema de
alcachofa**
19,00€

**Filete de negrito con salsa
beurre blanc y apio salteado**
24,50€

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

**Pasta con trufas
(estacional) y parmesano**
22,00€

Patatas del chef
4,50€

**PLATOS
PRINCI-
PALES**



**Plato de quesos con pan de
nueces y semillas**

12,50€

Con una copa de Veritas dulce

20,00€

Helado de Luna³⁶

7,50€

Chocolate, naranja

naranja

9,50€

Sorbete de limón con cava

o vodka

6,00€

Trifle con fruta, crema y crumble

9,50€

Creme Brûlée tradicional

8,50€

Dacquoise de amande con

mousse y frutas

9,50€

**QUESOS
y
POSTRES**

