

**Pimientos de Padrón
mit grüner Mayonnaise
crème**
8,50€

Iberischer Schinken
14,00€

Luna³⁶ Tintenfisch
12,50€

... backe in der eigenen Sosse
10,50€

**Taleggiokäse in knusprigem
filo Teig mit scharfem
Auberginenpüree**
13,00€

**Ceviche mit Zitronen aus
Sóller, Mango und roten
Zwiebel**
12,00€

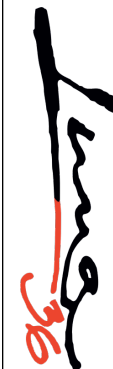
Garnelen aus Sóller
Fragen Sie nach dem täglichen preis

**Quinoa mit frischen Kräutern und
Gemüsecrème**
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€

Luna36 Salat
10,00€

Hummersalat mit Bisquesauce
Fragen Sie nach dem täglichen preis

**In Panko gebratenen Jakobsmuscheln
mit schwarzen Bohnen Schaum**
14,00€

Luna36 Krokette
12,00€

**Thunfisch-tartar mit Avocado un
drei Sesamarten**
15,00€

Klassischer Thunfisch Carpaccio
14,50€

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

**VORSPEISEN
und SALATE**



**Fisch des Tages
mit Gemüse**
Fragen Sie nach dem täglichen preis

**Lammkarree mit
Mediterranischer Kräutersauce,
Fetacreme und Kohl**
27,00€

**Pluma Duroc (Schwein) mit Duxellesauce,
Serrano Schinken und Pilzen.**
Medium gegart
23,50€

**Schwarzer Reis Risotto mit
Gemüse**
21,00€

Gemüse des Chefs
6,50€

Gemüseteller mit Artischockencreme
19,00€

**Butterfisch filet mit Sauce Beurre
Blanc und Sauteetem Sellerie**
24,50€

**Rinderfilet with Bordelaise
sauce und Gemüse**
27,00€

**Pasta mit Trüffel (*saisonal*) und
Parmesan**
22,00€

Kartoffeln des Chefs
4,50€

**HAUPT-
SPEISEN**



**Käseplatte mit Brot, Nüssen und
Kernen**

12,50€

Mit einem Glas Veritas süß

20,00€

Luna³⁶ Eiscreme

7,50€

Schokolade, Orange

Orange

9,50€

Zitronensorbet mit Cava oder

Vodka

6,00€

Trifle mit Obst, Crème und Crumble

9,50€

Traditionelle Crème Brûlée

8,50€

**Mandel Dacquoise mit Mousse
und Obst**

9,50€

**KÄSE
und
DESSERT**

