

## **ENSALADAS y ENTRANTES**

**Pimientos de Padrón con Salsa de yogurt  
y finas hierbas**

*9,00€*

**Ceviche de pescado blanco y vieira con Limón de Sóller, mango y papaya**

*13,00€*

**Tartar de atún con aguacate y tres sésamos**

*16,00€*

**Vieiras a la plancha con salsa de yuzu, leche de coco e hinojo**

*15,00€*

**Tartar de Ternera con salsa de mostaza y alcaparras de Mallorca**

*15,00€*

**Canelon de rabo de toro rustido**

*13,50€*

**Burrata con tomate, frutas marinadas y piñones**

*12,50€*

**Ensalada de Luna<sup>36</sup>**

*10,50€*

**Plato de queso con pan de frutas  
y nueces**

*14,00€*

**Pan y algo más para 2 personas**

*3,00€*



## **PLATOS PRINCIPALES**

**Pescado del día con verduras**

*Pregunta por el precio diario*

**Pulpo a la plancha con espuma de patatas, aceite de oliva ahumado y verduras**

*25,50€*

**Presa Ibérica con salsa de naranjas y setas**

*Servido en su medio punto*

*24,00€*

**Solomillo de Ternera con salsa de chalotas y verduras**

*28,00€*

**Pasta con trufas**

*(estacional) y parmesano*

*23,00€*

**Verduras salteadas con curry rojo y leche de coco**

*19,00€*

**Patatas del chef**

*4,50€*

**Verduras del chef**

*5,50€*



**Luna**  
*36*