

## **ENSALADAS y ENTRANTES**

**Pimientos de Padrón con mayonesa de garbanzos**  
*9,00€*

**Ceviche de pescado blanco con Limón de Sóller,  
mango y papaya**  
*16,00€*

**Tartar de atún con aguacate y tres sésamos**  
*17,50€*

**Vieiras a la plancha con lardo y puré de  
zanahorias aliñadas**  
*17,00€*

**Huevo pochado con puerros panadero y aceite de ajo negro**  
*13,50€*

**Pulpo estilo Luna<sup>36</sup>**  
*16,50€*

**Wonton de pato y salsa cardamomo**  
*16,00€*

**Verduras en tempura y salsa de codium (*algas*)**  
*15,00€*

**Burrata con tomate y frutos secos tostada**  
*15,00€*

**Ensalada de Luna<sup>36</sup>**  
*12,00€*

**Plato de queso y jamón con pan de  
frutas y nueces**  
*17,50€*

**Pan y algo más para 2 personas**  
*3,50€*



## **PLATOS PRINCIPALES**

**Pescado del día con verduras**

*Pregunta por el precio diario*

**Crepe rellena de mariscos con salsa bisque**

*28,00€*

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

*(Servido en su medio punto)*

*28,00€*

**Solomillo de ternera con salsa de setas y cava**

*29,50€*

**Pasta con trufas**

*(estacional) y parmesano*

*Pregunta por el precio diario*

**Arroz meloso de verduras**

*24,50€*

**Patatas del chef**

*4,50€*

**Verduras del chef**

*5,50€*

