

Situado en Sóller, nuestro restaurante te invita a disfrutar de una cocina de autor que captura la esencia del Mediterráneo, combinada con sabores Italiano con un toque español.

El ambiente de Luna36 combina la elegancia con la belleza natural de las Islas Baleares. Con una decoración que mezcla tonos cálidos y texturas, hemos creado un espacio acogedor y sofisticado.

Disfrute su visita admirando la elaboración de pasta fresca recién preparada frente a la entrada del restaurante y nuestro patio interno donde podrá presenciar nuestra cocina abierta y tener contacto con nuestro chef,

Te presentamos una propuesta gastronómica innovadora, elaborada por un equipo de jóvenes chefs con un amplio bagaje en la cocina. En cada plato, utilizamos ingredientes frescos y de temporada para ofrecerte una experiencia que sorprende y deleita.



Located in Sóller, our restaurant invites you to enjoy signature cuisine that captures the essence of the Mediterranean, combined with Italian flavours with a Spanish touch.

The atmosphere at Luna36 combines elegance with the natural beauty of the Balearic Islands. With a decoration that mixes warm tones and textures, we have created a welcoming and sophisticated space.

Enjoy your visit admiring the preparation of freshly prepared pasta in front of the restaurant entrance and our internal patio where you can witness our open kitchen and have contact with our chef.

We present to you an innovative gastronomic proposal, developed by a team of young chefs with extensive experience in the kitchen. Every day, we use fresh and timely ingredients to offer a surprising and delightful experience.

ENTRANTES

Pan con pate d'oliva / 4 €

Prueba nuestro pan casero servido con paté de aceitunas (1)

(Precio por persona)

Vitello Tonnato / 17,50 €

Carpaccio de redondo de ternera cocido en BTC a baja temperatura, acompañado de una salsa de alcaparras, atún, anchoas y mayonesa.(1,10,12,14)

Bruschetta de champiñones y trufa/ 17 €

Bruschetta de pan casero, setas de temporada y crema de trufa (1,3,8,10,11)

Berenjena a la parmesana / 18 €

Rollito de berenjena relleno de mozzarella ahumada y albahaca, salsa de tomate, crema de parmesano y pesto de albahaca.(1,3)

Croquetas de queso de cabra / 17€

Croquetas de tempura con queso de cabra pera y chips de remolacha (1,3)

STARTERS

Homemade bread with olive pate/ 4 €

Try our homemade bread served with olive pate (1)

(Price per person)

Vitello Tonnato / 17,50 €

Carpaccio of beef cooked in BTC at low temperature,accompanied by a sauce of capers, tuna, anchovies and mayonnaise. (1,10,12,14)

Bruschetta with mushrooms and truffle / 17 €

Bruschetta with homemade bread, mushrooms and truffle cream (1,3,8,10,11)

Eggplant Parmesan / 18 €

Eggplant roll stuffed with smoked mozzarella and basil,tomato sauce, parmesan cream and basil pesto.(1,3)

Tempura croquettes with goat cheese / 17€

Tempura croquettes with goat cheese and pear and remolacha chips (1,3)

ENTRANTES

Carpaccio de atún fresco / 21€

Carpaccio de atún fresco estilo mediterráneo con cebolla morada, aceitunas Taggiasca, piñones y alcaparras aderezado con un aliño de aceite y limón.(1,5,6,12)

BIO Burrata con 100% Pata Negra / 24€

Burrata ecológica con 100% Pata Negra Iberico ham. y perlas de trufa (3)

Pulpo a la plancha / 18€

Pulpo a la plancha con puré de patatas al azafrán y pimiento de padrón (1,3,13)

Búfala ahumada en tempura /16€

Tempura de mozzarella de búfala con champiñones salteados y puerro frito (1,3,13)

STARTERS

Fresh tuna carpaccio / 21€

Mediterranean style fresh tuna carpaccio with red onion, Taggiasca olives, pine nuts and capers seasoned with an oil and lemon dressing.(1,5,6,12)

Organic Burrata with 100% Pata Negra/ 24€

Organic burrata with 100% Pata Negra Iberico ham and truffle pearls (3)

Grilled octopus/ 18€

Grilled octopus with saffron-flavored potato puree and pimiento de padrón (1,3,13)

Smoked buffalo mozzarella in tempura/16

Buffalo mozzarella tempura with sautéed mushrooms and fried leek (1,3,13)

PASTA ARTESANAL

Rigatone al ragu de black angus / 22€

Nuestro rigatoni con ragù de black angus cocinado durante 12 horas, con espuma de pecorino romano encima.(1,3,8,11,14)

Raviolis de trufa/ 23€

Raviolis rellenos de trufa y queso stracchino con salsa de champiñones y espuma de parmesano (1,3,8,14)

Fusillone con Pesto Siciliano/ 23€

Fusillone con pesto siciliano (salsa de tomate seco, pesto de albahaca, piñones parmesano y ricotta salada) (1,3,6,14)

Tagliatella al ragu d'orata / 23€

Tallarines con ragù de dorada con tomate cherry aromatizada con limón de Sóller. (1,12,14)

ARTISANAL PASTA

Rigatoni with black angus ragu / 22€

Our fresh rigatoni with Black Angus ragù, slow-cooked for 12 hours, topped with Pecorino Romano foam.(1,3,8,11,14)

Ravioli with truffle/ 23€

Ravioli stuffed with truffle and stracchino cheese with mushroom sauce and parmesan foam (1,3,8,14)

Fusillone with Sicilian pesto/ 23€

Fusillone with Sicilian pesto (dried tomato sauce, basil pesto, pine nuts, parmesan and salted ricotta) (1,3,6,14)

Tagliatella al ragu d'orata / 23€

Tagliatella with Sea Bream Ragù and Cherry Tomatoes, flavored with Sóller Lemon.(1,12,14)

SEGUNDO

Saltimbocca de pollo alla Romana/ 24€

Filete de pollo BIO cocinado con mantequilla y salvia con vino blanco servido con Pata negra 100% Ibérico (1,3,11)

Filete de Lubina en Tempura / 24,00 €

Filete de Lubina en tempura acompañado de salsa de yogur con hierbas silvestres y ensalada mixta aromatizada con cítricos (1,3,8,12)

GUARNICIONES

Espárragos verdes / 7 €

Espárragos verdes asados, acompañados de mousse de Parmigiano Reggiano D.O.P.(3)

Patato al horno/ 7 €

Patato al horno aromatizado al romero

SEGUNDO

Chicken Saltimbocca Roman Style/ 24€

BIO chicken fillet cooked with butter and sage with white wine served with 100% Iberico Pata negra (1,3,11)

Sea Bass fillet in tempura/ €24.00

Sea Bass fillet in tempura accompanied with a yogurt sauce with wild herbs and mixed salad flavored with citrus fruits (1,3,8,12)

SIDE

Green asparagus / €7

Roasted green asparagus served with Parmigiano Reggiano D.O.P mousse.(3)

Potato/ 7 €

Potato cooked in the oven with rosemary

POSTRE

Tiramisu / 13 €

Bizcocho de pan di spaña bañado en café,
crema de mascarpone y espolvoreado de
cacao en polvo (1,3,5,6,10,14)

Tarta de naranja de Sóller / 12 €

Tarta de naranja de Sóller con corazón de
chocolate negro y crumble de canela
(1,3,13)

Tarta de avellanas / 13 € (sin gluten)

Pastel de avellanas piamontesa con mousse
de zabaglione elaborado con vino Marsala
DOC Riserva Superiore di Sicilia
(5,11,14)

DESSERT

Tiramisu / 13 €

Cocoa Sponge cake biscuit soaked in
coffee, mascarpone cream and dusted
with cacao powder. (1,3,5,6,10,14)

Sóller orange cake / 12 €

Sóller orange cake with a dark chocolate
heart and cinnamon crumble
(1,3,13)

Hazelnut Cake/ 13 € (gluten free)

Piedmont hazelnut cake with zabaglione
mousse made with Sicilian Marsala DOC
Riserva Superiore wine
(5,11,14)



GLUTEN /GLUTEN 1



LUPINI/LUPINS 2



LECHE/MILK-3



MOSTAZA/MUSTAZ 4



NUECES/WALNUTS-5



CACAHUATE/WALNUTS-6



CRUSTACEOS/CRUSTACEANS-7



APIO/CELERY-8



SESAMO/SESAM-9



SOJA/-SOY-10



SULFITOS/SULPHITES-11



PESCADOS/FISH-12



MOLUSCOS/MOLLUSCS-13



HUEVOS/EGGS-14