

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.

Pan casero con paté d'oliva / 4 € 🍷

Pan casero servido con paté de aceitunas **(Precio por persona)** (1,)

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)

Berenjena a la parmesana / 21 € 🍷

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)

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 (1,3)

Pan brioche con anchoas y trufa / 18€

Pan brioche con anchoas de Mallorca curadas en sal **(de nuestra producción)** con mantequilla clarificada y trufa negra. (1,3,12,14)

Pulpo a la plancha / 18€

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

Homemade bread with olive pate 4 € 🍷

Try our homemade bread served with olive paté **(Price per person)** (1,)

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)

Eggplant Parmesan / 21 € 🍷

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)

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 (1,3)

Brioche bread with anchovies and truffle/ 18€

Brioche bread with cured Mallorcan anchovies **(from our production)** with clarified butter and fresh black truffle. (1,3,12,14)

Grilled octopus/ 18€

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

Spaghettone con calamares / 24,00 €

Espaguetis con calamares frescos servidos con pan crujiente aromatizado con hierbas y anís fresco. (1,13,14)

Raviolis / 24 €

Raviolis rellenos de queso de cabra y parmesano servidos con ragù de jabalí (1,3,8,11,14)

Tallarines al limón y Pata Negra / 28 €

Tallarines al limón de Sóller con mantequilla clarificada, vainilla y **Pata Negra de Bellota 100%** jamon Iberico. (1,14)

Pappardella / 24€

Pappardella rellena de ricotta de búfala, setas shiitake, parmesano, servida con **crema de trufa** y puerro frito (1,3,8,14)

Panceta de cerdo Iberico CBT / 29,50 €

Panceta de cerdo iberico con su demiglace cocinada a baja temperatura con puré de patatas, acelgas y crema de ciruelas (3,8)

Filete de lubina y Pata Negra / 32,00 €

Rollito de lubina con crema de patata al azafrán, espinacas y **crujiente de Pata Negra de Bellota 100% jamon Iberico** (3,12)

Filete de Blue Fin atún a la parrilla / 32,00 €

Blue Fin Atún a la plancha con pimientos,Aceitunas Taggiasca tomate cherry,y alcaparras de Pantelleria (1,12)

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

Spaghetti with fresh squid / €24.00

Spaghetti with fresh squid served with crusty bread flavored with herbs and fresh anise. (1,13,14)

Ravioli / €24

Ravioli stuffed with goat cheese and parmesan served with wild boar ragù (1,3,8,11,14)

Tagliatella Pata Negra / €28

Tagliatella with ham **Pata Negra Bellota 100%** clarified butter, vanilla and Solter lemon flavouring. (1,14)

Pappardelle / 24 €

Pappardella filled with buffalo ricotta, shiitake mushrooms, parmesan, served with **truffle cream** and fried leek (1,3,8,,14)

Iberian pork belly / €29.50

Iberian pork belly with its demi-glace cooked at a low temperature with mashed potatoes, chard and plum cream (3,8)

Sea bass fillet and Pata Negra / €32.00

Sea bass roll with saffron potato cream, spinach and **crispy Pata Negra de Bellota 100% Iberico ham** (3,12)

Grilled tuna Blue Fin fillet / €32.00

Grilled tuna **Blue Fin** with peppers, Taggiasca olives, cherry tomatoes, and Pantelleria capers (1,12)

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 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)

Bavarese de frambuesa/ 12 €

Tarta Bavarese de frambuesa cubierta con chocolate blanco, crumble de avellanas y espuma de leche con sabor a vainilla (1,3,5,10,14)

Tarta de avellanas / 13 € (sin gluten)

Pastel de avellanas piamontesa con mousse de zabaglione elaborado con vino Marsala DOC Riserva Superiore de 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)

Raspberry cake/ 12 €

Raspberry Bavarese cake covered with white chocolate, hazelnut crumble and vanilla-flavored milk foam (1,3,5,10,14)

Hazelnut Cake/ 13 € (gluten free)

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

LISTA DE ALERGENOS / LIST OF ALLERGENS



GLUTEN /GLUTEN 1



CACAHUATE/WALNUTS-6



SULFITOS/SULPHITES-11



LUPINI/LUPINS 2



CRUSTACEOS/CRUSTACEANS-7



PESCADOS/FISH-12



LECHE/MILK-3



APIO/CELERY-8



MOLUSCOS/MOLLUSCS-13



MOSTAZA/MUSTAZA-4



SESAMO/SESAM-9



HUEVOS/EGGS-14



NUECES/WALNUTS-5



SOJA/-SOY-10



VEGETARIANO /VEGETARIAN