



KALTGETRÄNKE REFRESCOS

Mineralwasser0,3l	2,90
Still / Sprudel	
Bad Camberger Taunusquelle.0,75l	6,90
mit / ohne / wenig Kohlensäure	
Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Light, Cola Zero0,5l	5,50
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Russian Wildberry0,5l	5,50
Bionade Holunder0,33l	4,50
Arizona Ice Tea0,5l	5,50
Pfirsich / Granatapfel	

SAFT- & SUPERSCHORLEN

Saftschorlen0,5l	5,50
Maracuja, Rhabarber, Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango	
Luna-Schorle0,5l	6,00
Maracujasaft, frische Minze, Sprudel, Eis	
Sol-Schorle0,5l	6,00
Mangosaft, frische Minze, Sprudel, Eis	
Estrella-Schorle0,5l	6,00
Johannisbeersaft, frische Minze, Sprudel, Eis	

BIER CERVEZA

Paulaner Pilsener / Radler / Diesel . . .0,5l	5,50
Paulaner Helles/Hefe-Weißbier/Russ. .0,5l	5,50
Paulaner Hefe alkoholfrei0,5l	5,50
San Miguel0,33l	4,50
Mahou0,25l	4,20
Estrella Galicia0,33l	4,50
Budweiser0,33l	4,50
Corona0,33l	4,50
Desperados0,33l	5,20
Estrella Galicia 0,00%0,33l	4,50
San Miguel 0,00%0,25l	4,20
Schöfferhofer Grapefruit0,33l	4,20

Im Biergarten schenken wir ausschließlich 0,5l Getränke aus.

CAVA & SEKT CAVA

Cava Dibon Reserva0,15l	6,90
Mumm Sekt0,15l	5,90

APFELWEIN VINO DE MANZANA

Der Alte Hochstädter0,5l	5,00
Schoppepetzer / Pur, süß oder sauer	

APERITIFS APERITIVA

Aperol Sprizz0,2l	7,90
Aperol, Prosecco, Orange, Eis	
Hugo Sprizz0,2l	7,90
Holunderblüte, Sekt, Eis, Minze, Limette	
Lillet Wildberry0,2l	7,90
Lillet blanc, Russian Wildberry, Beeren, Minze	
Campari Orange0,2l	8,90
Watermelon Gin Wildberry.0,2l	9,90
Martini (bianco, rosso)0,05l	5,00

SHERRY & PORTWEIN

Sandeman Sherry.0,05l	5,90
fino / medium dry / medium sweet	
Sandeman Portwein.0,05l	5,90
fino / medium dry / medium sweet	

ROTE / WEISSE SANGRIA

.0,5l	14,50
.1,0l	28,00
Frisch zubereitete Sangria, aus unserem Hauswein, verfeinert mit der Luna y Sol-Likörmischung, Zitrusfrüchten und Äpfeln	

Blanco de Verano0,3l	6,90
Tinto de Verano.0,3l	6,90

HAUSWEIN VINO DE LA CASA

BLANCO / TINTO	
„El Chapo“ Vino de la casa0,1l	4,20
Sauvignon blanc0,2l	5,90
.0,5l	14,00
„El Chapo“ Vino de la casa0,1l	4,20
Cabernet Sauvignon, Tempranillo0,2l	5,90
.0,5l	14,00

WEISSWEIN VINO BLANCO

As Cores de Vinho Verde0,2l	6,50
Loureiro / D.O.C. Vinho Verde, Portugal0,75l	24,00
Webers Chardonnay „Calcaire“.0,2l	6,90
Chardonnay / QbA Rheinhessen0,75l	25,00
Corcovo Verdejo (Empfehlung)0,2l	7,90
Verdejo / D.O.C. Valdepeñas, Spanien0,75l	28,00
Aradon blanco Rioja0,2l	7,90
Viura / D.O.C. Rioja, Spanien0,75l	28,00
Fernway Sauvignon blanc0,2l	7,90
Marlborough / Neuseeland0,75l	29,00
Ihringer Grauer Burgunder0,2l	7,90
Spätlese, trocken / QbA Baden.0,75l	29,00
Allendorfs Riesling Exklusiv0,2l	7,90
trocken / QbA Rheingau0,75l	29,00
El Rincon Chardo-Traminer.0,2l	8,90
Chardonnay-Gewürztraminer / D.O.C. Navarra0,75l	33,00

ROSÉWEIN VINO ROSADO

Corcovo Rosado D.O.C.0,2l	7,90
Garnacha / Navarra, Spanien0,75l	29,00

ROTWEIN VINO TINTO

Pueblo Viejo Rioja0,2l	6,90
Tempranillo / D.O.C. Rioja, Spanien0,75l	25,00
Heredad X Garnacha0,2l	7,50
Garnacha / DOC Cariñena, Spanien0,75l	28,00
Valcanto Cabernet Sauvignon0,2l	7,90
Almansa / D.O.C. Spanien0,75l	29,00
Agramont Crianza0,2l	7,90
Cuvée / D.O.C. Navarra, Spanien0,75l	29,00
Aradon Rioja0,2l	7,90
Garnacha, Tempranillo / D.O.C. Rioja, Spanien0,75l	29,00
Las Bas Merlot0,2l	8,90
Merlot / D.O.C. Somontano, Spanien0,75l	33,00
Corcovo Syrah (Empfehlung).0,2l	8,90
Shiraz / D.O.C. Valdepenas, Spanien0,75l	33,00
Monte Ducay Reserva0,2l	8,90
Temp, Cabernet S, Garnacha / D.O.C. Cariñena0,75l	33,00
Monte Ducay Gran Reserva0,2l	8,90
Temp, Cabernet S, Garnacha / D.O.C. Carinena0,75l	33,00
Biberius robe0,2l	9,90
Tempranillo / D.O.C. Ribera del Duero, Spanien0,75l	38,00

FLASCHENWEINE

VINOS EMBOTELLADOS

Bladen Sauvignon blanc0,75l	49,00
Marlborough, Neuseeland	
Binigrau Nounat0,75l	69,00
Feinster Cuvée aus Mallorca, DOC, Spanien	
Bladen Pinot Noir0,75l	59,00
Pinot Noir / Marlborough, Neuseeland	
AN2 Anima Negra0,75l	59,00
Feinster Cuvée / D.O.C. Mallorca, Spanien	

LONGDRINKS & COCKTAILS

CUBATAS & CÓCTELES

Mojito0,2l	12,00
Caipirinha0,2l	12,00
Leche de burra Eselsmilch (43+Milch)0,2l	7,90
Cuba Libre Havana 3 anos.0,2l	8,90
Kiew Mule Vodka, Limette, Ginger Beer0,2l	9,90
Gin Tonics	
Mit Gordons Gin0,2l	7,90
Mit Tanqueray / Bombay0,2l	8,90
Mit The Duke / Brandstuffer0,2l	9,90
Mit Hendricks / Monkey 430,2l	11,90
Vodka Lemon/Tonic	
Mit Absolut0,2l	7,90
Mit Smirnoff0,2l	8,90
Mit Russian Standard / Three Sixty.0,2l	9,90
Mit Grey Goose / Belvedere.0,2l	11,90

HEISSGETRÄNKE BEBIDAS CALIENTES

Café Solo Espresso	2,90
Café Cortado Espresso mit Milchschaum.	3,50
Kaffee Schwarz / Tee Grün, Kamille, Darjeeling . English Breakfast, Rooibus, Früchte, Hagebutte, Kräuter	3,70
Café Bonbón Espresso mit Süßmilch & Schaum	4,00
Cappuccino / Latte Macchiato ⁷	
Café con leche / Heiße Schokolade	4,00
Café Barraquito	4,90
Espresso mit Likör 43, Süßmilch, Milchschaum, Zimt	
Carajillo Espresso mit braun. Zucker & Brandy.	4,90
Frischer Pfefferminz-Tee/Ingwer-Zitronen-Tee	4,50
Heiße Zitrone / Holunderblüte / Hibiskus	4,00
Alle Kaffeespezialitäten servieren wir gerne auch koffeinfrei	

SPIRITUOSEN BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Morey Hierbas (dulces, mezclas, secas).0,04l	5,90
Ramazotti / Averna0,05l	5,90
Jägermeister0,02l	3,50
Reichs-Post-Bitter0,02l	3,90
Tequila (weiß/braun)0,02l	3,50
Grappa0,02l	3,50
Ouzo / Sambuca0,02l	3,50
Absolut Vodka0,02l	3,50
Aguardiente reserve0,02l	3,90
Patxarán Schlehenlikör0,02l	3,50
Bleki Ginja Cherry (Kirschlikör)0,02l	3,50
Williams Birne0,02l	3,90
Mirabelle / Marille0,02l	4,90
Schlehe0,02l	4,90
Haselnuss0,02l	5,90

FEIERN IM LUNA Y SOL

Suchen Sie eine Location für eine Geburtstags-, Firmen- oder Familienfeier?
Wir haben tolle Pauschalangebote, Menüs und Locations für Sie im Angebot:
tapas@luna-y-sol.de

BRANDYS & RUM & WHISKY

BRANDY Y RON Y WHISKY

Veterano / 103.0,04l	5,90
Carlos 1 / Cardenal Mendoza0,04l	7,90
Gran Duque d'Alba0,04l	8,90
Havana 3 anos0,04l	5,90
Havana 7 anos0,04l	7,90
Pampero Aniversario0,04l	7,90
Ron Barcelo Gran Anejo0,04l	8,90
Jack Daniels/Jim Beam/ J. Walker . . .0,04l	6,90
Four Roses/Southern Comfort0,04l	7,50
Ballentines/Glenfiddich/-morangie . .0,04l	7,90
Chivas Regal 12yrs/Connemara 12yrs .0,04l	8,90



VORSPEISEN ENTRADAS

Alioli mit Baguette. <i>Pan y Alioli</i>	4,20
Gemischte Oliven <i>Aceitunas</i>	4,90
Thunfischcreme mit Baguette. <i>Pasta de atún con cebollas rojas y baguette</i>	5,90
Andalusische Gemüsekaltschale (Gazpacho) <i>Gazpacho andaluz mit Croutons</i>	6,90
In Essig eingelegte Sardellen <i>Boquerones en vinagre</i>	8,90
Serrano & Manchego mit Melone & Trauben <i>Plato de serrano y manchego</i>	11,90
Kaltes Vorspeisen-Quartett <i>Oliven/ Thunfischcreme/ Hirtenkäse/Sardellen</i>	12,90
Lachstartar mit Avocado, Sesam & Limette <i>Tartar de salmón con aguacate y lima</i>	15,90
Portion Baguette extra	2,50

TAPAS SALATE ENSALADAS TAPA

Pikanter Mango-Melonen-Salat <i>Limette, Gurke, Chili, Cashews</i>	9,90
Baskischer Bauernsalat mit Feta <i>Ensalada Vasca con queso de oveja</i>	8,90
Pikanter Cous-Cous-Salat mit Curry <i>Ensalada „Cous Cous“ picante</i>	8,90
Kidneybohnen-Mais-Salat mit Thunfisch <i>Ensalada con atún „Mexico“</i>	8,90

WARMER ZIEGENKÄSE QUESO DE CABRA

Ziegenkäse in Orangen-Thymian-Honig <i>Auf filetiertem Obst mit Walnüssen</i>	10,90
Ziegenkäse „Pamplona“ <i>Auf Süßkartoffelwürfeln, Spinat & Cashews</i>	11,90
Ziegenkäse mit Quittenpaste <i>Auf Rucolasalat, mit Birnen, Roter Bete und Walnüssen</i>	11,90
Ziegenkäse mit Rotweifeigen & Walnüssen <i>Queso de cabra con higos en vino tinto</i>	12,90
Ziegenkäse auf pikant. Mango-Melonen-Salat <i>Queso de cabra con ensalada picante de mango y melón</i>	12,90

WARMER HIRTENKÄSE QUESO DE OVEJA

Hirtenkäse mit Quittenpaste <i>Auf Rucolasalat, mit Birnen, Roter Bete & Walnüssen</i>	8,90
Hirtenkäse „Luna y Sol“ <i>Mit Kirschtomaten, Pfefferoni, Zwiebeln und Oliven</i>	8,90
Hirtenkäse „Iruña“ <i>Auf Süßkartoffelwürfeln, Spinat & Cashews</i>	8,90
Hirtenkäse mit Rotweifeigen & Walnüssen <i>Queso de oveja con higos en vino tinto</i>	8,90

KARTOFFELN PATATAS

Bratkartoffeln mit Rosmarin <i>Patatas asadas con romero</i>	5,90
Chili-Kartoffeln mit Alioli <i>Patatas con chili y alioli</i>	5,90
Kartoffelecken in pikanter Tomatensauce <i>Patatas bravas</i>	5,90
Drillinge mit Salzkruste & roter Mojo <i>Papas arrugadas con mojo rojo</i>	6,50
Süßkartoffelwürfel <i>mit Spinat, Cashews & Schmand</i>	6,90
Parmesan überbackene Kartoffeln mit Alioli <i>Patatas gratinadas con parmesano y alioli</i>	6,90

DIE BELIEBTEN TAPAS MAS PEDIDAS

Hackfleischbällchen in Tomatensauce <i>Albóndigas en salsa de tomate</i>	7,50
Hackfleischbällchen in Sherry-Sahne-Sauce <i>Albóndigas en salsa de Jerez con arándanos rojos</i>	8,50
Datteln im Speckmantel <i>Dátiles en tocín</i>	7,90
Hausgemachte Kartoffel-Tortilla mit Paprika <i>Tortilla de la casa con patatas y pimiento</i>	8,90
Hausgem. Spinat-Tortilla mit Hirtenkäse <i>Tortilla de la casa con espinaca y queso</i>	8,90
Mozzarellasticks mit Salsa <i>Palitos de mozzarella con salsa</i>	8,90
Gebratene Chorizo in Honig-Rotwein-Sauce <i>Chorizo frito en salsa de vino tinto y miel</i>	9,90

VEGETARISCH TAPAS VEGETARIANAS

Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz <i>Pimientos de padrón</i>	6,90
Gebrat. Champignons in Knoblauch-Sherry <i>Champiñones al Jerez</i>	6,90
Mit Parmesan gratinierter Brokkoli <i>Brócoli gratinado con parmesano</i>	7,50
Spinatkroketten mit Alioli <i>Croquetas de espinaca y alioli</i>	7,90
Gemischtes Grillgemüse <i>Verduras a la plancha</i>	7,90
Frischkäse-Jalapeños mit Alioli <i>Jalapeños relleños de queso fresco con alioli</i>	8,90
Gebratenes Artischockengemüse <i>Mit Rucola und Hirtenkäse</i>	8,90
Falafelbällchen mit Mango-Chutney <i>Albóndigas de garbanzo con chutney de mangó</i>	8,90
Grüner Spargel „Luna y Sol“ <i>Mit Paprika, Cashews & Pankomehl</i>	9,50

GROSSE SALATE ENSALADAS GRANDES

Salat mit Thunfisch, Oliven, Pepperoni & Ei <i>Ensalada „Española“</i>	14,90
Salat mit Grillgemüse und Schafskäse <i>Ensalada con verduras a la plancha y queso de oveja</i>	16,90
Salat mit gebackenem Ziegenkäse <i>Mit Honig, Avocado, Orangen, Kiwis & Walnüssen</i>	17,90
Cesar Salat mit Hühnchenbruststreifen <i>Ensalada César con pechuga de pollo</i>	18,90
Cesar Salat mit gebratenem Lachsfilet <i>Ensalada César con filete de salmón</i>	18,90
Cesar Salat mit sautierten Garnelen <i>Ensalada César con gambas</i>	19,90
Cesar Salat mit Streifen vom Rinderfilet <i>Ensalada César con trocitos de ternera</i>	24,90

FÜR DIE KIDS PARA LOS NIÑOS

Nudeln mit Tomatensauce & Parmesan	7,90
Fischstäbchen <i>Mit Pommes frites und Mayonnaise</i>	8,90
Hühnchen-Nuggets <i>Mit Pommes frites und Ketchup</i>	9,90
Kugel Eis <i>Schokolade / Vanille / Walnuss / Pistazie</i>	2,40

ESTRELLA-CATERING

Brauchen Sie Unterstützung bei einem Event?

Möchten Sie unsere Tapas auf einer Firmen- oder privaten Feier servieren?

Egal, was auch ihr Anlass ist – Wir haben alle diese und noch viele viele Tapas mehr für Sie im Angebot.

Sicher finden wir eine passende Lösung:
tapas@luna-y-sol.de

GARNELEN GAMBAS

Garnelen in Knoblauchöl <i>Gambas en salsa de mango</i>	11,90
Garnelen in cremiger Mangosauce <i>Gambas en salsa de mango</i>	11,90
Garnelen im Kartoffelnest mit süß-sauem Dip <i>Gambas en nido de patatas</i>	11,90
Nudelpfanne mit Gambas, Spinat & Tomaten <i>Pasta con gambas y espinaca</i>	12,90

FISCH TAPAS DE PESCADO

Frittierte Sardellen in Tempura <i>Boquerones fritos en tempura</i>	9,90
Frittierte Sardellen mit Alioli <i>Boquerones fritos con alioli</i>	9,90
Thunfischfilet in Tomaten-Olivensauce <i>Filete de atún en salsa andaluz</i>	15,90
Nudelpfanne mit Lachs & grünem Spargel <i>Pasta con salmón y esparagus</i>	15,90
Lachsfilet auf baskischem Bauernsalat <i>Filete de salmón en ensalada vasca</i>	18,90

SONNTAGS HAUSGEMACHTE PAELLA

Unsere frische, hausgemachte Paella bieten wir immer sonntags ab 12 Uhr an, solange der Vorrat reicht oder einfach auf Vorbestellung . . .18,90 Euro

Zur Herstellung unserer Paella nutzen wir speziellen Paella-Reis aus Mallorca, der mit Meeresfrüchten, Miesmuscheln, Hühnchenbrust- und Kaninchenfilet, nach Art des Hauses, verfeinert wird.

TINTENFISCH TAPAS DE PULPO Y SEPIA

Sepia Tintenfischringe „Söller“ <i>In pikanter Oliven-Tomatensauce</i>	9,90
Sepia Tintenfischringe Pil Pil <i>Im Knoblauchsud, mit Petersilie, Chili und Schalotten</i>	9,90
Frittierte Minitintenfische mit Alioli <i>Chipirones rebozados con alioli</i>	9,90
Panierte Tintenfischringe mit Alioli <i>Calamares a la romana con alioli</i>	9,90

HUHN TAPAS DE POLLO

Hühnchenbrustfilet in Sherrysahnesauce <i>Filete de pollo en salsa de Jerez</i>	9,50
Hühnchenbrustfilet in cremiger Mangosauce <i>Pollo en salsa de mango</i>	9,50
Hühnchenbrustfilet in Honig-Senfesauce <i>Filete de pollo en salsa de mostaza y miel</i>	9,50
Feurige Chickenwings mit süß-sauem Dip <i>Alas de pollo picantes con salsa</i>	10,90
Nudelpfanne mit Huhn & Grillgemüse <i>Pasta con pollo y verduras</i>	11,90

SCHWEIN TAPAS DE CERDO

Lendenstreifen auf Baskischem Bauernsalat <i>Trocitos de lomo de cerdo en ensalada vasca</i>	9,90
Lendenmedaillons in Sherrysahnesauce <i>Lomo de cerdo en salsa de Jerez</i>	9,90
Gegrillter Rollbraten vom Spanferkel Iberico <i>Cochinillo iberico asado en vino tinto</i>	12,90
Geschmorte Iberico Schweinebäckchen <i>Carrilleras de cerdo iberico al horno</i>	12,90
Nudelpfanne mit Lendenstreifen & Pilzen <i>Pasta con lomo de cerdo y champiñones</i>	12,90

SAMSTAGS

VEGAN-VEGETARISCHE HAPPY HOUR

Jeden Samstag servieren wir von 12-17h neben unserer regulären Tapasauswahl jeweils fünf wechselnde vegan/vegetarische Tapas für je 5€!
1€ pro Tapa hiervon spenden wir an Sea Shepherd.

LAMM & KANINCHEN CORDERO Y CONEJO

Spieße vom Lamm, maurisch mariniert <i>Pinchos de cordero</i>	14,90
Kaninchenfilet im Speckmantel, auf Rotweinjus. <i>Filete de conejo en salsa de vino tinto</i>	14,90

RIND TAPAS DE TERNERA

Unser Rindfleisch ist argentinischer Herkunft

Rinderfiletrollchen mit Schafskäsefüllung <i>Rolitos de ternera en salsa de vino tinto</i>	14,90
Nudelpfanne mit Filetstreifen & Brokkoli <i>Pasta con trocitos de ternera y brócoli</i>	17,90
Filetstreifen auf gegrilltem Gemüse <i>Trocitos de ternera en verduras</i>	17,90
Rinderfilet 150g <i>In Sherrysahnesauce/Rotweinsauce oder Grüner-Pfeffer-Sauce</i>	23,90
Rinderfilet 150g mit Parmesankruste <i>Filete de ternera con corteza de parmesano</i>	25,90

DESSERTS POSTRES

Crema catalana <i>Mit einer Karamellschicht überzogene Dessertcreme</i>	4,90
Churros mit Schokoladensauce <i>Churros con salsa de chocolate</i>	5,90
Mandeltarte mit Bourbon-Vanilleeis <i>Tarta de almendras con helado de vainilla</i>	7,90
Frischer Obstsalat mit Walnusseis <i>Ensalada de fruta con helado de nueces</i>	7,90
Schokoladensoufflé mit Pistazieneis <i>Soufflé de chocolate con helado de pistacho</i>	8,90



Tapasbar & Cerveceria
Louisenstrasse 114
61348 Bad Homburg
T 06172 / 171617

Warme Küche bis 22h
Kein Ruhetag
Mittagstisch Di-So ab 12h
Sa & So durchgängig geöffnet

tapas@luna-y-sol.de
www.facebook.de/lunatapas
Instagram: lunatapas
Biergarten täglich bis 23h

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen fragen Sie gerne hierzu einfach unsere Service-Mitarbeiter!
Wenn es richtig voll ist, bitten wir um Verständnis, dass es länger dauern kann: Wir kämpfen und kochen. Vielen Dank.