

VORSPEISEN / ENTRADAS

Hausgemachtes Alioli mit Baguette	5,9
Gemischte Oliven aus Cordoba	6,9
Thunfisch-Frischkäse-Creme mit roten Zwiebeln & Pfeffer & Baguette	7,9
Manchegokäse mit Trauben & Nüssen & Baguette	8,9
Serranoschinken mit Baguette & Butter	10,9
Gemischter Teller mit Serranoschinken / Manchego mit Melone, Trauben & Nüssen & Baguette	13,9
Hausgemachtes Lachstartar mit Avocado, Kiwi, Mango, Sesam, Sojasauce & Baguette	16,9
Rote-Bete-Carpaccio mit Birne, Rucola, Walnüssen, Fetakäse & Baguette	11,9
Avocado-Mais-Salat mit Koriander, Zwiebeln & Chili-Zitronen-Dressing	12,9
Mango-Melonen-Salat mit Koriander, Chili, Fetakäse & Cashews	12,9
Baguette extra (kleiner Korb mit 4 Scheiben / großer Korb mit 7 Scheiben)	2 / 3,5

AUS DEM MEER / DEL MAR

Black Tiger Garnelen im Knoblauchöl	14,9
Black Tiger Garnelen PilPil im Tomaten-Chili-Schalotten-Koriander-Knoblauch-Sud	14,9
Black Tiger Gambas in cremiger Mangosauce	14,9
Frittierte Sardellen mit Alioli	11,9
Almohaditas (Teigröllchen) mit Seeteufel-in-Cava-Füllung, auf Salatbouquet	12,9
Gebratenes Lachsfilet in cremiger Orangen-Safransauce	16,9
Yellowfin-Thunfisch-Filet in mediterraner Oliven-Tomatensauce	16,9
Pulpo à la Gallega (Oktopus Galizische Art) mit Olivenöl, Fleur de Sal & Piment d'Espelette	15,9
Calamares a la romana (Panierte Tintenfischringe) mit Alioli	12,9
Chipirones (Frittierte Minitintenfische) mit Alioli	12,9

RIND & KALB / TAPAS DE TERNERA

Spanisches Saltimbocca Kalbsschnitzel im Serranomantel in Salbeibutter	18,9
Argent. Rinderfiletspitzen mit Portwein-Pilzen	18,9
Argent. Rinderfilet 160g in Sherry-, Rotwein- oder Pfeffersauce	23,9
Argent. Rinderfilet 160g mit Parmesankruste in Rotweinjus	25,9
Argent. Rumpsteak 250g in Sherry-, Rotwein- oder Pfeffersauce	27,9
Argent. Rumpsteak 250g in salsa de queso azul (Gorgonzolasauce)	28,9

SCHWEIN, LAMM & KANINCHEN / TAPAS DE CERDO, CORDERO Y CONEJO

Chili con carne mit Baguette	9,9
Schweinelendchen in Sherrysahnesauce	11,9
Schweinelendenstreifen „Andaluz“ in pikanter Tomaten-Petersilien-Oliven-Sauce	11,9
Schweinelendchen in salsa de queso azul (Gorgonzolasauce)	12,9
Spanferkel-Rollbraten in Rosmarinjus	12,9
Duroc-Tomahawksteak mit Steakhouse-Pfeffer	17,9
Lammspieße maurisch mariniert	13,9
Kaninchenfilet in cremiger Knoblauch-Kräutersauce	13,9
Kaninchenfilet im Speckmantel auf Rotweinjus	14,9

HUHN / TAPAS DE POLLO

Hähnchenbrustfilet in Sherrysahnesauce	10,9
Hähnchenbrustfilet in cremiger Mango-Sauce	10,9
Hähnchenbrustfilet in Honig-Senf-Sauce	10,9
Feurige Chickenwings mit Salsa- & süßem Chili Dip (7 Stück)	11,9
Feurige Chickenwings mit Salsa- & süßem Chili Dip (12 Stück)	17,9

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE / PARA LOS NIÑOS

Hühner-Nuggets <i>oder</i> Fischstäbchen mit Pommes & Ketchup	9,9
Hackfleischbällchen mit Nudeln & Tomatensauce	9,9

TYPISCH SPANISCH / TÍPICAMENTE ESPAÑOL

Albóndigas (Hackfleischbällchen) in pikanter Tomatensauce	7,9	
Gebratene Chorizo in Honig-Rotwein-Sauce	11,9	
Datteln im Speckmantel mit Mandelfüllung	6 Stück 12 Stück	8,9 16,9
Kroketten mit Tetilla-Käse-Füllung dazu Preiselbeeren	8,9	
Panierte Jalapeños mit Frischkäsefüllung & Salsa-Dip	8,9	
Empanadas (Teigtaschen) mit Gemüsefüllung & Zitronen-Minz-Joghurt	8,9	
Empanadas (Teigtaschen) mit Spanferkelfüllung & Alioli	9,9	

TORTILLAS & VEGETARISCH / TORTILLA Y TAPAS VEGETARANAS

Hausgemachte Kartoffel-Tortilla an Salatbouquet	11,9
Hausgemachte Spinat-Feta-Tortilla an Salatbouquet	11,9
Spinatkroketten mit Alioli	7,9
Gebratene Champignons im Knoblauch-Sherry-Sud	7,9
Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz / Pimientos de padrón	7,9
Überbackener Parmesan-Brokkoli mit Mandeln	8,9
Mediterranes Grillgemüse fein gewürzt	8,9
Artischockengemüse mit Rucola, Tomaten & Fetakäse	8,9

KARTOFFELN & POMMES / PATATAS Y PATATAS FRITAS

Rosmarinkartoffel-Drillinge aus dem Ofen	6,9
Chilikartoffeln mit Alioli	7,5
Patatas bravas Frittierte Kartoffelecken mit hauseigner Bravas-Sauce	7,5
Kartoffel-Drillinge im Salzmantel mit roter Mojo (Papas arrugadas con mojo rojo)	7,9
Parmesan überbackene Kartoffeln mit Alioli	7,9
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	7,5
Süßkartoffel-Pommes mit Alioli	8,9

ZIEGENKÄSE, HIRTENKÄSE & KÄSIGES / QUESO AL HORNO

Gebackener Hirtenkäse mit Quittenpaste	8,9
Gebackener Hirtenkäse mit Kirschtomaten, Pfefferoni, Zwiebeln & Oliven	9,9
Panierter Hirtenkäse in cremiger Mangosauce	9,9
Gebackener Ziegenkäse in Orangen-Thymian-Honig, auf Obstfächer, mit Nüssen	14,9
Ziegenkäse auf Orangenfilets, mit Rioja-Feigen & Mandeln	14,9
Überbackene Ziegenkäsethaler auf Rote-Bete-Birnen-Bett mit Nüssen	14,9

UNSERE HAUPTSPEISEN-SALATE / ENSALADAS GRANDES

Großer gemischter Marktsalat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Pepperoni & Ei	18,9
Großer gemischter Marktsalat mit gegrilltem Gemüse & Fetakäse	18,9
Großer gemischter Marktsalat mit Ziegenkäse, Avocado, Rote Bete, Orangen & Nüssen	19,9
Großer gemischter Marktsalat mit Hühnchenbruststreifen, Avocado, Mango & Orange	19,9
Großer gemischter Marktsalat mit Lachsfilet, Avocado, Orange & Mango	23,9
Großer gemischter Marktsalat mit Garnelen & Rinderfiletstreifen	27,9

DESSERTS / POSTRES

Crema catalana	5,9
Churros mit Schokoladensauce	6,9
Schokoladensoufflé mit Bourbon-Vanilleeis	8,9
Weißes Schokoladenmousse an frischem Obstsalat	8,9
Ofenfrischer Apfelcrumble mit Bourbon-Vanilleeis	8,9
Spanische Mandeltarte mit Walnusseis	8,9

HEISSGETRÄNKE / BEBIDAS CALIENTES

Espresso / Café solo	3,0
Café Cortado Espresso mit Milch & Milchschaum	3,3
Kaffee schwarz oder mit Milch	3,5
Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee / Heiße Schokolade	4,5
Café Bonbon Milchmädchen / Espresso / Milchschaum	3,9
Café Carajillo Brauner Zucker/ Brandy/ Espresso	4,9
Café Barraquito Brauner Zucker / Brandy & 43er / Limettenschale / Zimt	4,9
Frischer Pfefferminztee / Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	4,9
Tee Grün / Earl Grey / Darjeeling / 6-Kräuter / Früchte / Kamille / Fenchel / Rooibus	3,0

Zu Inhaltsstoffen, Allergenen und bei Unverträglichkeiten allgemein, fragen Sie gerne unseren Service!

UNSER MITTAGSTISCH UNTER DER WOCHE:

Montag - Freitag 12 - 14:30 Wechselnde Hauptspeisen inklusive Getränk ab 15,90€
oder Tapas à la carte (-20%)

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag	12 - 14:30 & 17-23	<u>Samstags 12h-24h (mit durchgängig warmer Küche)</u>
Dienstag	12 - 14:30 & 17-23	12 - 17h Rumpsteak Happy Hour 25,90€
Mittwoch	12 - 14:30 & 17-23	Argent. Rumpsteak 250g mit Beilagen nach Wahl
Donnerstag	12 - 14:30 & 17-23	

TAPAS-MENÜS & VERANSTALTUNGEN:

Für Firmenveranstaltungen oder private Reservierungen ab 8 Personen bieten wir verschiedene 2- bis 3-Gänge-Menüs an, die eine exklusive Auswahl unserer beliebtesten Tapas beinhaltet und die wir im Flying Service für Sie servieren: Fleisch, Fisch, vegetarisch, vegan! Das sorgt für beste Kommunikation und viel Kulinarik am Tisch und es kann nach Belieben und persönlichem Geschmack bestellt, probiert und genossen werden.

Infos auf unserer Homepage oder per Mail: tapas@luna-y-sol.de
Alle Menüs sind auch als Buffet ab 25 Personen umsetzbar.

CAVA Y ESPUMOSO

Sekt trocken „Schloss Biebrich“	0,15	6,9
Freixenet Cava Cordon Negro Brut	0,15	6,9
Light Live 0,00% Alkoholfreier Sekt	0,15	6,9
Geldermann Rosé Sekt Tradition	0,15	7,9
Cava Dibon Brut Seleccion	0,75	39
Champagner Veuve Cliquot	0,75	89

APERITIFS

Wildberry Dreams 0,00% (Schweppes Wildberry, Limette, Minze, Beeren, Eis)	0,2	7,9
Aperol Sprizz / Hugo Sprizz (auch alkoholfrei)	0,2	7,9
Lillet Wildberry	0,2	8,9
Basilikum-Rhabarber-Sprizz (auch alkoholfrei)	0,2	8,9
Campari Orange	0,2	8,9
Watermelon Gin Wildberry (Unsere Empfehlung)	0,2	9,9
Martini bianco / Martini rosso	0,05	5,9
Sandemann Sherry (fino, medium)	0,05	5,9
Sandemann Portwein (white/ tawny)	0,05	5,9

SANGRIA rot oder weiß / TINTO Y BLANCO DE VERANO

Hausgemachte Sangria, aus unserem roten oder weißen Hauswein, verfeinert mit der Luna-y-sol-Likörmischung, Zitrusfrüchten & Äpfeln	0,5	16
	1,0	29
Tinto de Verano / Blanco de Verano	0,3	7,9
Unser Hauswein mit Limonade & Früchten		

KALTGETRÄNKE & SAFTSCHORLEN

Mineralwasser (still, sprudel)	0,3	3,9
Bad Camberger Taunusquelle (still, medium, sprudel)	0,75	7,9
Coca Cola / Cola Light / Cola Zero		
Fanta / Sprite / Cola-Fanta-Mix	0,5	5,9
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale / Russian Wildberry	0,5	5,9
Eistee Pfirsich / Zitrone	0,5	5,9
Saftschorle		
Apfel / Maracuja / Orange / Johannisbeere / Mango / Rhabarber / Cranberry / Ananas	0,5	5,7
Luna-Schorle Maracuja-Schorle mit frischer Minze & Eis	0,5	5,9
Sol-Schorle Mango-Schorle mit frischer Minze & Eis	0,5	5,9
Estrella-Schorle Johannisbeerschorle mit frischer Minze & Eis	0,5	5,9
Zombi-Schorle Cranberryschorle mit frischer Minze & Eis	0,5	5,9

BIER

Paulaner Helles / Paulaner Hefeweizen vom Fass	0,5	6,5
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,5	6,5
San Miguel vom Fass	0,5	6,9
Estrella Galicia / Estrella Galicia 0,00% / Corona	0,33	4,5
Mahou	0,25	4,5

APFELWEIN

Rapp`s Meisterschoppen Apfelwein (pur/ sauer / süß)	0,5	4,9
--	-----	-----

BLANCOS / WEISSWEINE

„El Chapo“ Vino de la casa blanco	0,2	6,9
Sauvignon blanc/ Macabeo	0,5	14,9
	1,0	27,9
Casal Garcia Vinho verde	0,2	6,9
Cuvée, DOC, Portugal	0,75	25
Camina de Castilla Verdejo y Viura	0,2	7,9
Rueda, DOC, Spanien	0,75	29
San Valentin Parellada semi-secco	0,2	7,9
Catalunya, DOC, Spanien	0,75	29
Montes Reserva Sauvignon blanc	0,2	8,9
Valle Central, DOC, Chile	0,75	32
Intuición Chardonnay	0,2	8,9
Navarra, DOC, Spanien	0,75	32
Aradon Viura	0,2	8,9
Rioja. DOC, Spanien	0,75	32
Ihringer Grauer Burgunder Spätlese trocken	0,2	8,9
Pfalz, QbA	0,75	32
Allendorf Riesling Exklusiv	0,2	8,9
Rheingau, QbA	0,75	32

ROSADOS / ROSÉ-WEINE

„El Chapo“ Vino de la casa rosado	0,2	6,9
Tempranillo	0,5	14,9
	1,0	27,9
Corcovo rosado	0,2	7,9
Garnacha-Tempranillo, Valdepeñas, DOC, Spanien	0,75	29

TINTOS / ROTWEINE

„El Chapo“ Vino de la casa tinto	0,2	6,9
Tempranillo	0,5	14,9
	1,0	27,9
Pueblo Viejo Tempranillo	0,2	7,5
Rioja, DOC, Spanien	0,75	27
Camina de Castilla Tempranillo	0,2	7,9
Ribera del Duero, DOC, Spanien	0,75	29
Monte Ducay Reserva Tempranillo / Cabernet Sauvignon / Garnacha	0,2	7,9
Carineña, DOC, Spanien	0,75	29
El Coto Crianza Tempranillo	0,75	8,9
Rioja, DOC, Spanien	0,75	32
Piqueras Black Label Monastrell / Syrah	0,2	8,9
Almansa, DOC, Spnaien	0,75	32
Aradon Garnacha-Tempranillo	0,2	8,9
Rioja. DOC, Spanien	0,75	32
Montes Reserva Cabernet Sauvignon	0,2	8,9
Valle Central, DOC, Chile	0,75	32
Salentein Portillo Malbec (Unsere Empfehlung)	0,2	8,9
Valepeñas, DOC, Spanien	0,75	32

FLASCHENWEINE

Weiß

Paco & Lola Albarinho Rias Baixas, DOP, Spanien	0,75	49
Piqueras Verdejo/ Sauvignon blanc Almansa, DOC, Spanien	0,75	35
La Orphica Seleccion Aurora blanco / Macabeo, Verdejo, Moscatel Prämierter, halbtrockner Spanier (unsere Empfehlung!)	0,75	49

Rot

Las Bas Merlot Somontano, DOC, Spanien	0,75	39
Biberius Roble Tempranillo Ribera del Duero, DOC, Spanien	0,75	45
AN-2 Anima Negra Cuvée Mallorca, DOC, Spanien	0,75	52
19 Crimes Snoop Doggs Cali Red California, USA	0,75	52

BRANDYS & RON & SPIRTUOSEN

Veterano / 103	0,04	5,9
Carlos 1	0,04	7,9
Carlos 1 Imperial XO Solera Gran Reserva	0,04	8,9
Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva	0,04	8,9
Gran Ducque d´Alba	0,04	8,9
Pampero Aniversario	0,04	7,9
Ron Barcelo Gran Anejo	0,04	7,9
Morey Hierbas secas / mezcladas / dulces	0,04	5,9
Aguardiente Orujo de Galicia	0,02	4,9
Ramazotti / Averna	0,04	5,9
12 Ouzo / Molinaro Sambuca / Grappa Cellini / Tequila / Jägermeister	0,02	3,9
Patxarán Schlehenlikör	0,02	3,9
Mispelchen	0,04	4,9
The Mosel Distillers Obstbrände	0,02	5,9

(Marille Royal, Waldhimbeere, Alte Haselnuss, Schönberger Zwetschke, Mirabelle von Metz, Williams Birne)

COCKTAILS & MOCKTAILS (donnerstags bis samstags ab 21:30h: HAPPY HOUR - alle Cocktails für 8,50€)

Caipirinha Pitu Cachaca, Limette, Brauner Zucker	0,3	9,9
Mojito Minze, Havanna 3anos, Limette, Brauner Zucker	0,3	9,9
Espresso Martini Kahlua, Vodka, Espresso	0,3	9,9
Solero Marajucasaft. Orangensaft, Zitronensaft, Vanille, Vodka	0,3	9,9
Touchdown Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Zitrone, Maracuja	0,3	9,9
Negroni Martini rosso, Campari, Gin, Cranberry	0,3	9,9
Sours Whiskey / Pisco / Amaretto / Gin Fizz / Daiquiri	0,3	9,9
Ipanema Limette, Zucker, Ginger Ale, Maracuja	0,3	7,9
San Francisco Orangensaft, Maracuja, Ananas, Grenadine	0,3	7,9
Blue Angel Limette, Brauner Zucker, Ginger Ale, Blue Caracao	0,3	7,9
Koh Tao Ananassaft, Kokos, Zitrone, Sahne	0,3	7,9

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie gerne jederzeit bei unserem Servicepersonal erfragen - wir helfen Ihnen gerne dabei weiter.