

BIENVENIDOS A



LUNA Y SOL TAPASBAR

VORSPEISEN

Hausgemachte Alioli mit Baguette	5.9	
Gemischte Oliven	6.9	
Hausgemachte Thunfischcreme	7.9	
Mit roten Zwiebeln & Vulkanpfeffer & Baguette		
Hausgemachte Guacamole	7.9	
mit Rosmarin-Brot-Chips		
Suppe unserer Zeit mit Baguette	8.9	
In Essig eingelegte Sardellen	8.9	
Mit Knoblauch & Zitrone		
Hausgemachtes Lachstartar	16.9	
Mit Avocado, Mango, Sesam & Sojasauce		
Manchegokäse mit Trauben & Nüssen	10.9	
Serrano-Schinken	13.9	
Hauchdünn geschnitten, auf Cantaloupe-Melone		
Plato mixto mit Serranoschinken & Manchegokäse	16.9	
Mit Melone, Trauben & Nüssen		
Gemischter Vorspeisen-Plato	19.9	
Mit Serrano, Chorizo, Salchichon, Manchego, Alioli, Oliven, Thunfischcreme & Baguette		
Brotkorb extra klein	4 Scheiben	2.9
Brotkorb extra groß	7 Scheiben	3.9

**ALLE UNSERE TAPAS BIETEN WIR AUCH ZUR ABHOLUNG
UND ZUM ZUHAUSE-GENIESSEN AN:**

Tel: 06172-17 16 17 oder einen Tag vorab per Email: tapas@luna-y-sol.de

TAPAS-SALATE

Romanasalat mit gerösteter Chorizo & Croûtons	15.9
Oliven, Zwiebeln, Kirschtomaten	
Ensaladilla rusa / Spanischer Kartoffel-Thunfisch-Salat	12.9
Paprika, Kirschtomaten, Erbsen, Karotten, Apfel	
Andalusischer Gazpacho-Salat mit Feta	11.9
Paprika, Gurke, Olive, Melone, Zwiebel, Tomate <i>Pipirrana</i>	
Rote-Bete-Carpaccio mit Apfel, Birne & Feta	11.9
Rucola & Walnüsse	

DIE KLASSIKER

Hausgemachte Kartoffel-Spinat-Tortilla	11.9
Mit Schafskäse, an Salatbouquet	
Hausgemachte Kartoffel-Paprika-Tortilla	11.9
An Salatbouquet	
Hausgemachte Albóndigas (Hackfleischbällchen)	8.9
In pikanter Tomatensauce	
Hausgemachte Albóndigas (Hackfleischbällchen)	9.9
In cremiger Sherrysauce, mit Preiselbeermarmelade	
Chorizo in Honig-Rotweinsauce	11.9
Chorizo-Garnelen-Pfännchen mit Nudeln	15.9
Empanadas (Teigtaschen) mit Spanferkel-Füllung & Alioli	9.9
Schinkenkroketten mit Alioli	7.9
Panierte, mit Frischkäse gefüllte Jalapeños mit Salsa-Dip	8.9
Datteln im Speck, mit Mandelfüllung	6 St
	8.9
	12 St
	16

OFENFRISCHER HIRTENKÄSE

Gebackener Hirtenkäse „Luna y Sol“	10.9
Mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln & Pfefferoni	
Gebackener Hirtenkäse „Membrillo“	9.9
Mit Quittenpaste	
Gebackener Hirtenkäse „Sevilla“	10.9
Mit getrockneten Tomaten, Kräutern & Nüssen	
Paniert & frittierter Hirtenkäse	9.9
In Zitronen-Chili-Sauce	

OFENFRISCHER ZIEGENKÄSE

Gebackener Ziegenkäse mit Orangen-Thymian-Honig	14.9
Auf filetiertem Obst	
Gebackene Ziegenkäse-Thaler	14.9
Auf Rote-Bete-Birnen-Bett, mit Nüssen & Honig	
Gebackener Ziegenkäse	14.9
Auf gegrilltem Gemüse	
Gebackener Ziegenkäse im Speck	15.9
Auf Rote-Bete-Birnen-Carpaccio, mit Rucola & Nüssen	
Gebackener Ziegenkäse im Speck	15.9
Auf Romanasalat, mit Parmesan & Croutons	

AUS DEM MEER

Panierte Tintenfischringe (Calamares) mit Alioli	13.9
Panierte Minitintenfische mit Alioli	14.9
Pulpo à la Gallega mit Kartoffeln, Fleur de Sel & Paprika	19.9
Frittierte Sardellen mit Alioli	11.9
Sautiertes Lachsfilet in Weißer-Rioja-Zitronen-Creme	16.9
Yellowfin Thunfischsteak in mediterraner Tomatensauce	16.9
Gambas al ajillo (in Knoblauchöl)	14.9
Gambas in Chili-Zitronen-Sauce	14.9
Gambas PilPil mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Chili & Knoblauchöl	14.9

PAELLA CASERA

Unsere hausgemachte Paella servieren wir jeden Sonntag ab 12h bis die Pfanne leer ist
oder auf Vorbestellung - für 19,90€.

Zur Herstellung unserer Paella nutzen wir Rundkornreis aus Mallorca, der mit Meeresfrüchten,
Miesmuscheln, Hühnchen- & Kaninchenfilet, traditionell, nach hauseigener Art, verfeinert wird.

HUHN

Gebratenes Hühnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce	11.9
Gebratenes Hühnchenbrustfilet in Zitronen-Chili-Sauce	11.9
Gebratenes Hühnchenbrustfilet in cremiger Sherrysauce	11.9
Gebratenes Hühnchenbrustfilet in Knoblauch-Chili-Öl	11.9
Feurige Chickenwings mit Salsa-Dip	6 St 12.9
	12St 19.9

RIND & KALB

Rinderfiletrollchen mit Schafskäsefüllung	4St	15.9
In Rotweinsauce	8 St	26.9
Mediterrane Steakpfanne		17.9
Streifen vom argent. Rindersteak, mediterranes Gemüse, Oliven		
Argent. Rinderfilet 150g		24.9
In Sherry-, Riojasauce oder Pfeffersauce		
Argent. Rumpsteak 250g		26.9
Mit Pfeffersauce, Riojasauce oder Kräuterbutter		
Spanisches Saltimbocca, in Butter geschwenkt		19.9
(Kalbschnitzel im Serrano-Salbei-Mantel)		
Kalbschnitzel al Cabrales		19.9
An Blauschimmelkäse-Sauce		
Kalbschnitzel al Xeres		18.9
In cremiger Sherrysauce		

RUMPSTEAK HAPPY HOURS

Jeden Samstag gibt es von 12-17h saftige Rumpsteaks vom argentinischen Weiderind mit Saucen & Beilagen nach Wahl, für nur 25,90€

SCHWEIN / LAMM / KANINCHEN

Iberico Schweinelendchen in Sherry- / Rioja- oder Pfeffersauce	13.9
Iberico Schweinelendchen al Cabrales an Blauschimmelkäse-Sauce	14.9
Iberico-Spanferkel Rollbraten in Rioja-Rosmarin-Jus	15.9
Gegrillter Lammrücken auf Grillgemüse	19.9
Gebratenes Kaninchenfilet al ajillo, in Knoblauchöl	12.9

KARTOFFELN

Patatas bravas Gebratene Kartoffelecken mit Bravas-Sauce	6.9
Rosmarinkartoffeln	6.9
Chili-Kartoffeln mit Alioli	6.9
Parmesan-Kartoffeln mit Alioli	7.9
Kartoffel-Drillinge im Salzmantel mit roter Mojo	7.9
Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise	6.9
Süßkartoffel-Pommes mit Kräuterschmand	8.9

GEMÜSE

Mediterranes Grillgemüse	8.9
Champignons al Xerez in Knoblauch-Sherry	7.9
Mangoldgemüse mit getrockneten Tomaten & Walnüssen	8.9
Artischockengemüse mit Rucola, Tomaten & Feta	8.9
Pimientos de padrón (Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz)	7.9
Überbackener Parmesan-Brokkoli mit Mandeln	7.9
Spinatkroketten mit Alioli	7.9
Spargel-Tempura mit Thymian-Orangen-Honig	8.9

UNSERE SALATE

Großer gemischter Marktsalat	18.9
Mit gegrillten Gemüse, Feta & Nüssen	
Großer gemischter Marktsalat	19.9
Mit gebackenem Ziegenkäse, Rote Bete, Birnen, Orangen & Nüssen	
Großer gemischter Marktsalat	19.9
Mit hausgemachten Paprika-Tortilla, Spinatkroketten & Spargel-Tempura	
Großer gemischter Marktsalat	19.9
Mit Hühnchenbrust, Ananas, Cashews	
Großer gemischter Marktsalat	29.9
Mit argent. Rumpsteak & sautierten Champignons	
Großer gemischter Marktsalat	18.9
Mit Thunfisch, Zwiebeln, Kirschtomaten, Oliven, Pfefferoni, Ei	
Großer gemischter Marktsalat	23.9
Mit gebratenem Lachsfilet, Avocado, Orangen, Mango	
Großer gemischter Marktsalat „Beef n Reef“	27.9
Mit Rinderfilet-Tranchen & Black Tiger Garnelen	

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Butternudeln mit Parmesan	7.9
Fischstäbchen mit Pommes fritas & Ketchup	9.9
Nuggets de Pollo mit Pommes fritas & Ketchup	9.9
Albóndigas in Bratensauce, mit Pommes frites, Preiselbeeren	9.9
Kinderschnitzel „Viena“ vom Kalb mit Pommes fritas & Ketchup	12.9

DESSERTS

Crema catalana	6,9
Churros in Zimt-Zucker, mit Schokoladensauce	6,9
Ofenfrisches Schokosoufflé mit Bourbon-Vanilleeis	8,9
Mandeltarte „Santiago“ mit Bourbon-Vanilleeis	8,9
Mousse de Turrón mit frischem Obst	7,9
Queso de Burgos (Frischkäse) mit Honig, frischem Obst & Mandeln	8,9

HEISSGETRÄNKE

Espresso / Cafe solo / Tasse Tee	3,9
Kaffee schwarz oder mit Milch	3,9
Frischer Pfefferminztee / Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	4,9
Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee / Schokolade	4,9
Mit Hafermilch	+ 0,5
Café Cortado Espresso, Milch, Milchschaum	3,9
Café Bonbon Süßmilch, Espresso, Milchschaum	3,9
Café Carajillo Brauner Zucker, Brandy, Espresso	4,9
Café Barraquito Limette, Süßmilch, 43er, Espresso, Milchschaum	4,9
Café Tia Maria Rum, 43er, Brauner Zucker, Espresso, Milchschaum, Zimt	4,9

DIGESTIFS

Mosel Distillers	4cl	7,9
Waldhimbeere, Williams Christbirne, Runde Römer Haselnuss, Marille Royal, Mirabelle von Metz, Schönberger Zwetschke		
Morey Hierbas secas, mezcladas, dulces	4cl	5,9
Mispelchen	4cl	5,9
Ramazotti, Averna	5cl	6,9
Sierra Tequila weiß, braun	2cl	3,9
Vodka	2cl	ab 3,9
Sambuca, Ouzo, Grappa	2cl	3,9
Aguardiente de Orujo	2cl	4,9
Augardiente d Galicia	2cl	4,9
Veterano / 103	4cl	4,9
Carlos 1 Imperial	4cl	8,9
Cardenal Mendoza / Gran Ducque d' Alba	4cl	7,9
Conde de Osbourne Solera Gran Reserva	4cl	9,9
Henessy „Fin de Cognac“	4cl	9,9