



LUNA Y SOL

TAPASBAR & ESTRELLA CATERINGS

Louisenstrasse 114

61348 Bad Homburg

Unsere Empfehlungen:

Weiß-grünes Tapas-Spargelpfännchen mit Parmesan & Erdbeeren	€ 11.9
Mit Serranoschinken	€ 17.9
Mit Schweinelendchen	€ 17.9
Mit Lachsfilet	€ 19.9
Mit Rinderfilet-Streifen	€ 28.9
Schweinelendchen in Blauschimmelkäsesauce	€ 14.9
Spanferkelrollbraten in Rosmarin-Rioja-Jus	€ 15.9
Thunfischfilet in mediterraner Tomaten-Olivensauce	€ 15.9
Panierte Mozzarellasticks mit Salsa	€ 10.9

ENTRADAS / VORSPEISEN

Hausgemachte Alioli mit Baguette	5.9
Gemischte Oliven	6.9
Hausgemachte Thunfischcreme	7.9
Mit roten Zwiebeln & Vulkanpfeffer & Baguette	
Eingelegte Essig-Sardellen mit Zitrone & Knoblauch	7.9
Gazpacho andaluz mit Baguette	6.9
Hausgemachtes Lachstartar	16.9
Mit Avocado, Mango, Sesam & Sojasauce	
Plato mixto mit Serranoschinken & Manchegokäse	16.9
Mit Melone, Trauben & Nüssen	
Gemischter Vorspeisen-Plato	19.9
Mit Serrano, Chorizo, Salchichon, Manchego, Alioli, Oliven, Butter & Baguette	
Baguette extra	klein 2,9
	groß 3,9

ENSALADAS TAPAS / TAPAS-SALATE

Mango-Melonen-Salat mit Feta & Cashews	11.9
Koriander, Cashews	
Ensaladilla rusa / Spanischer Kartoffel-Thunfisch-Salat	11.9
Paprika, Kirschtomaten, Erbsen, Karotten, Apfel	
Andalusischer Gazpacho-Salat mit Feta	10.9
Paprika, Gurke, Olive, Melone, Zwiebel, Tomate <i>Pipirrana</i>	
Rote-Bete-Rucola-Birnen-Salat	10.9
mit Apfel, Walnüssen & Feta	

QUESO AL HORNO / KÄSE AUS DEM OFEN

Gebackener Schafskäse „Luna y Sol“	9.9
Mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln & Pfefferoni	
Gebackener Schafskäse „Membrillo“	9.9
Mit Quittenpaste	
Gebackener Schafskäse & Albóndigas (Hackfleischbällchen)	11.9
in mediterraner Oliven-Tomatensauce	
Gebackener Ziegenkäse an Orangen-Thymian-Honig	14.9
Auf filetiertem Obst	
Gebackener Ziegenkäse	14.9
Auf gegrilltem Gemüse	
Gebackener Ziegenkäse	14.9
Auf Gazpacho-Salat	

LOS CLASICOS / 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		
Chorizo in Honig-Rotweinsauce		11.9
Empanadas (Teigtaschen) mit Spanferkel-Füllung & Alioli		9.9
Schinkenkroketten mit Alioli		8.9
Panierte, mit Frischkäse gefüllte Jalapeños mit Salsa-Dip		8.9
Datteln im Speck mit Mandelfüllung	6 St	8.9
	12 St	16.9

DEL MAR / AUS DEM MEER

Frittierte Sardellen mit Alioli		11.9
Sautiertes Lachsfilet in Weißer-Rioja-Zitronen-Creme		16.9
Panierte Tintenfischringe (Calamares) mit Alioli		13.9
Panierte Minitintenfische mit Alioli		14.9
Sepia al ajillo Tintenfischringe in Knoblauchöl		13.9
Pulpo à la Gallega mit Kartoffeln, Fleur de Sel & Paprika		17.9
Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl Gambas al ajillo		14.9
Black Tiger Garnelen in cremiger Mangosauce		14.9
Black Tiger Garnelen an Mango-Melonen-Salat mit Chili, Koriander & Cashews		15.9

PAELLA CASERA

Unsere hausgemachte Paella gibt's sonntags ab 12h oder auf Vorbestellung

Hierbei nutzen wir mallorquinischen Rundkornreis, der mit Hühnchenbrustfilet, Kaninchenfilet, Meeresfrüchten, Miesmuscheln, Black Tiger Garnelen, nach hauseigener Art, in diese typisch spanische Delikatesse verwandelt wird. Bei uns auch als vegane Variante möglich.

€ 21,90

POLLO / HUHN

Gebratenes Hühnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce		11.9
Gebratenes Hühnchenbrustfilet in cremiger Mangosauce		11.9
Gebratenes Hühnchenbrustfilet in cremiger Sherrysauce		11.9
Feurige Chickenwings mit Salsa-Dip	6 St	12.9
	12St	19.9
Pikant panierte Hühnchenbrustfiletstreifen	6 St	12.9
	10St	19.9

PARA LOS NIÑOS / FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Nudeln mit Tomatensauce & Parmesan		8.9
Fischstäbchen mit Pommes & Ketchup		9.9
Chicken-Nuggets mit Pommes & Ketchup		10.9

CARNE / FLEISCHIGES

Iberico Schweinelendchen in cremiger Sherry- oder Pfeffersauce		13.9
Iberico Schweinelendchen auf Gazpacho-Salat mit Feta		14.9
Rinderfilet-Röllchen mit Schafskäsefüllung	5St	16.9
In Rotweinsauce	10 St	28.9
Mediterrane Rinder-Steakpfanne mit Gemüse & Oliven		17.9
Argent. Rinderfilet 150g mit Parmesankruste		27.9
Auf Riojasauce		
Argent. Rumpsteak 250g		27.9
Mit Kräuterbutter		
Neuseeländischer Lammrücken 150g		27.9
Auf Grillgemüse		

RUMPSTEAK HAPPY HOURS

Immer samstags von 12- 17h servieren wir saftige 250g-Rumpsteaks aus Argentinien mit Sauce & zwei Beilagen nach Wahl als Hauptgericht für

€ 28.9

PATATAS Y PAPAS FRITAS / KARTOFFELN & POMMES

Rosmarinkartoffeln	6.9
Chili-Kartoffeln mit Alioli	7.5
Patatas bravas Gebratene Kartoffelecken mit Bravas-Sauce	7.5
Parmesan-Patatas Parmesan überbackene Kartoffelecken mit Alioli	7.9
Papas arrugadas con mojo rojo Kartoffel-Drillinge im Salzmantel mit Mojodip	7.5
Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise	7.5
Süßkartoffel-Pommes mit Kräuterschmand	8.9

VERDURAS / GEMÜSE

Pimientos de padrón (Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz)	7.9
Spinatkroketten	7.9
Champignons al Xerez in Knoblauch-Sherry	7.9
Mediterranes Grillgemüse	8.9
Artischockengemüse mit Rucola, Tomaten & Feta	8.9
Überbackener Parmesan-Brokkoli mit Mandeln	8.9

ENSALADAS / SALATE

Großer gemischter Marktsalat „Verduras y queso feta“ Mit gegrillten Gemüse & Feta	18.9
Großer gemischter Marktsalat „Tortilla y croquetas“ Mit Tortilla & Spinatkroketten	18.9
Großer gemischter Marktsalat „Queso de cabra“ Mit gebackenem Ziegenkäse, Rote Bete, Birnen, Orangen & Nüssen	19.9
Großer gemischter Marktsalat „Española“ Mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Pfefferoni & Ei	19.9
Großer gemischter Marktsalat „Salmón“ Mit gebratenem Lachsfilet, Avocado, Orangen, Mango	23.9
Großer gemischter Marktsalat „Pollo y melón“ Mit Hühnchenbrust, Melone, Cashews	19.9
Großer gemischter Marktsalat „Steak & Champiñón“ Mit Rumpsteak-Tranchen & sautierten Champignons	28.9
Großer gemischter Marktsalat „Beef n Reef“ Mit Rinderfilet-Tranchen & Black Tiger Garnelen	28.9

POSTRES / DESSERTS

Crema catalana	6,9
Churros mit Schokoladensauce	6,9
Crema catalana Eis	7,9
Mandel-Eis, gesalzen, mit Karamel	7,9
Mousse de fruta de la pasión (Maracujamousse) mit Obst	7,9
Frischer Obstsalat mit Pistazieneis	8,9
Käseküchlein San Sebastian mit Obst	8,9
Mandeltarte mit Bourbon Vanilleeis	8,9

BEBIDAS CALIENTES / HEIßGETRÄNKE

Espresso / Kaffee schwarz oder mit Milch	3,9
Tasse Tee	3,5
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

DIGESTIVOS / DIGESTIFS

Mosel Distillers	4cl	7,9
<small>Waldhimbeere, Williams Christbirne, Runde Römer Haselnuss, Marille Royal, Mirabelle von Metz, Schönberger Zwetschke</small>		
Morey Hierbas secas, mezcladas, dulces	4cl	5,9
Mispelchen	4cl	5,9
Ramazotti, Averna	5cl	6,9
Sierra Tequila weiß, braun	2cl	3,9
Sambuca, Ouzo, Grappa, Vodka	2cl ab	3,9
Fernet Branca, Jägermeister	2cl	3,9
Aguardiente de Orujo / d Galicia	2cl	4,9
Veterano / 103	4cl	4,9
Carlos 1	4cl	6,9
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