



Entrantes

Selección de ibéricos de bellota 24
Secreto embuchado, jamón, lomo, chorizo y salchichón

Tabla de quesos artesanos 22
Selección nacional de temporada

Cecina de Wagyu 21
Con aceite de oliva virgen extra de producción propia

Gyozas de caballa 18
Con suave mayonesa de kimchi

Wagyu A5 en corte fino 26
Con parmentier y huevo a baja temperatura

Pulpo braseado 26
Con espuma de patata, toque de trufa y chips de alcachofa

Foie en ensalada de nuestro huerto 25
Con pasas encurtidas, piñones tostados y nueces

Puntilla de Cádiz frita 21
Con salsa de kimchi y reducción de fino

Carnes a la brasa

Entrecot de vaca madurada 27

Solomillo de vaca madurada 35

Chuleta de vaca madurada 91

Picaña 27

Hamburguesa de La Luna 17

Atún Rojo

Tataki de atún rojo 30
Con alga wakame y matices umami

Tartar de atún rojo 30
Con mayonesa de tonkatsu y wasabi

Los tres cortes del atún 56
Sashimi, tartar y tataki

Pescados

Rodaballo a la brasa 31
Con salsa de miso

Salmón asado 27
Con velouté de gambas

Postres

Nuestra torrija 8
Caramelizada al momento con helado de yogur búlgaro

Tarta de queso al horno 8
Crema y ligeramente fundente

Crème brûlée 8
Con capa crujiente de caramelo

Helados artesanos 7

Consulta a nuestro personal los posibles alérgenos*

terraza bar

la luna na



laluna_aldeadavila