

La Luna

MENU NOCHE VIEJA 2019/2020

ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

Jamón de ibérico. *Iberian fine cured ham*

Gambas salteadas con champiñones y mantequilla de ajo y perejil. *Sautéed prawns with mushrooms, garlic and parsley butter.*

Patatas bravas con alioli. *Fried "Bravas" potatoes.*

Croquetas casera de bacalao con alioli de pimiento. *Homemade cod croquettes with red pepper alioli.*

Alitas de pollo en salsa de miel y mostaza. *Honey and mustard chicken wings.*

Quesadillas mexicanas con pollo. *Mexican chicken quesadillas.*

Ensalada griega con salsa tzatziki. *Greek salad with tzatziki sauce.*

Hummus de berenjena con pan de pita y pipas. *Eggplant hummus with sunflower seed pita bread.*

Ensalada de queso de cabra, pistachos y mermelada de tomate. *Goat cheese salad with pistachio and tomato marmalade.*

Verduras salteadas con queso provolone fundido. *Sautéed vegetables with melted provolone cheese.*

Nachos con cheddar, guacamole y pico de gallo. *Nachos with cheddar, guacamole and pico de gallo.*

Fajitas de ternera con queso y salsa de carne. *Beef fajitas with cheese in a meat gravy sauce.*

Curry de pollo hindú. *Indian chicken curry.*

Calamares fritos con salsa de cítricos. *Fried calamari with a citrus sauce*

SEGUNDO PLATO A ELEGIR / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Solomillo en salsa de pimienta con patatas gratinadas. *Fillet mignon in a pepper sauce with potato gratin.*

Magrèt de pato con salsa de oporto puré de patata. *Magret duck in a port sauce served with mashed potato.*

Tataki de atún con sésamo, soja y verduritas. *Tuna tataki served with soy and vegetables.*

Salmon con puré de calabaza y eneldo, salsa de mostaza antigua. *Grilled salmon with pumpkin puree, dill and mustard sauce.*

Risotto de ceps con virutas de parmesano. *Mushroom risotto with parmesan cheese.*

Ravioli relleno de ricota y espinaca, servido con pesto de tomate. *Ricotta and spinach ravioli in a tomato pesto sauce.*

UN POSTRE A ELEGIR/ DESSERT OF YOUR CHOICE

Brownie de chocolate con nueces, almendras y helado de vainilla. *Chocolate brownie with walnuts and almonds, served with vanilla ice-cream.*

Tarta de manzana con helado de vainilla y sirope de caramelo. *Apple tart with vanilla ice-cream and caramel syrup.*

Tarta de queso con helado de fresa y sirope de frambuesa. *Cheesecake with strawberry ice-cream and raspberry syrup.*

Una Botella de Vino Blanco o Cava o Tinto cada 4 Personas. *One Bottle of Red or White Wine or Cava every 4 Persons.*

Una Botella de Agua cada 2 Personas. *One Bottle of Water every 2 Persons.*

Té o Café. *Tea or Coffee.*

€46,00 más IVA