

Ausmakningsmeny Chef's Choice

*Dessa menyer är beräknade till 1 person och här har vår sommelier valt ut sina favoriter,
 kombinera gärna med ett av nedanstående vinpaket*

Ausmakning 8 rätter

Sinfonía de Bacalao
Torsksymfoni

Milhojas de Motril
Chevre, mango, parmesan, honung & kanderade valnötter

Gambas Pil Pil
räkor med vitlök & chili

Portobello con Chistorras y Vieiras
Portobellosvamp med spansk kryddig korv och kammussla

Pescadito Frito
Friterade delikatesser från Medelhavet

Mixto Ibérico
Kallskuret från Ibericogrisen

Secreto de Cerdo
Den absolut bästa biten från Ibérico Grisen

Triptico
Ett urval av våra desserter

425,- pp

Ausmakning 5 rätter

Milhojas de Motril
Chevre, mango, parmesan, honung & kanderade valnötter

Gambas Pil Pil
räkor med vitlök & chili

Boquerones Fritos
Friterad anjovis

Secreto de Cerdo
Den absolut bästa biten från Ibérico Grisen

Triptico
Ett urval av våra desserter

295,-pp



Stora Vinpaketet

Bubblor	Cava
Vitt	Tenerife
Vitt	Bierzo
Rött	Jumilla
Rött	Priorat
Dessertvin	Muscatel

395,- pp

Lilla Vinpaketet

Bubblor	Cava
Vitt	Bierzo
Rött	Tempranillo
Rött	Priorat

245,- pp

A la Carte

Entremeses

Pan con Ajo	42,-
Lysekils godaste vitlöksbröd	
Pan con Salsas	49,-
Bröd och goda såser	
Tartar de Salmón con algas wakame	92,-
Laxtartar med wakame tång	
Milhojas de Motril	96,-
Chevre, mango, parmesan, samt kanderade valnötter	
Portobello con Chistorras y Vieiras	89,-
Konfiterad Portobellosvamp med Chistorra & Kammussla	

Primeros - Förrätter

Huevo frito Chorizo Lomo en Orza	74,-
Stekt ägg med chorizo och fläskfilé	
Gambas Pil Pil	98,-
Vitlöksstekta räkor med drag i...	
Boquerones Frito con alioli y mojo verde	79,-
Friterad anjovis med aioli och Mojo Verde	
Ensalada del Mar	119,-
Havssallad med laxcarpaccio	
Buffelmozzarella con Mango y Tomate	98,-
Serveras med Lunas Trädgårdspesto	

Segundos - Varmrätter

Pincho de Luna	179,-
Husets 4 olika grillspett med friterad potatis och kanarisk mojosås	
Solomillo de Cerdo con Setas	189,-
Fläskfilé med karljohansvamp och potatisgratäng	
Salmón a La Plancha	189,-
Grillad Lax, med chilismör och friterad potatis	
Entrecote Tempranillo	259,-
Entrecôte med tempranillosås och friterad potatis (finns även med Luna sallad)	
Secreto de Cerdo Ibérico	229,-
Detta anses vara en av de bästa bitarna från grisen. Den är liten, kraftigt marmorerad och väldigt mör.	
Serveras med valfri potatis eller sallad	

Tapas

Aceitunas Mixtas	54,-
Husets Olivmix	
Alcachofas Marinadas	56,-
Marinerade kronärtskockor, med ansjovis eller soltorkad tomat. Välj själv!	
Champiñones confitados al Ajillo	57,-
Konfiterade champinjoner med vitlök	
Dátiles con Pata Negra	85,-
Pata Negralindade dadlar fyllda med cashewnöt	
Ensaladilla Rusa	62,-
Potatissallad på spanskt vis	
Milhojas de Motril	96,-
Chevre, mango, parmesan, samt kanderade valnötter	
Mixto de Embutido	½ 89,- hel 169,-
Serrano skinka, torkad fläskfilé, chorizo, salchichón.... mm	
Mixto de Ibéricos	½ 129,- hel 249,-
Chorizo, pata negra, salchichón, lomo mm	
Pata Negra	149,-
Den allra godaste skinkan som fullkomligt smälter i munnen...	
Patatas Alioli	56,-
Friterad potatis med vitlöksmajonäs	
Patatas Bravas	56,-
Friterad potatis med stark tomatsås	
Jamón y Queso	119,-
Skinka och ostar	
Piquillo con Queso de Oveja	54,-
Paprikor fyllda med fetaost	
Tortilla Española	57,-
Spansk potatiskaka	
Queso Manchego	89,-
Spansk lagrad fårost med marmelad	

Ännu mer Tapas...

Albóndigas Caseras con salsa de Tomate	85,-
Spanska hemlagade köttbullar i mustig tomatsås	
Almejas al Jérez	92,-
Sherry och vitlöksstekta vita musslor	
Calamares a la Plancha	98,-
Grillad bläckfisk	
Calamares Fritos	89,-
Friterad bläckfisk	
Carpaccio de Cecina	129,-
Lufttorkad oxfilé med ruccola, parmesan och pinjenötter	
Portobello con Chistorras y Vieiras	89,-
Konfiterad Portobellosvamp med spansk kryddig korv & kammussla	
Pimientos de Padrón	59,-
Små ugnstekta gröna paprikor	
Chistorras al Vino	85,-
Vinstekta färska kryddiga korvar på spett	
Gambas Pil-Pil	98,-
Vitlöksstekta räkor med drag i...	
Mejillones al Vino	94,-
Vinkokta blåmusslor	
Salpicón	79,-
Fräsch mix av räkor, paprika, gurka, tomat, lime & koriander	
Pollo de la Abuela	85,-
Javiers mormors recept på mandelkyckling	
Pepito	85,-
Grillat marinerat fläskkött i tunna skivor	
Tartar de Salmón	92,-
Laxtartar med avocado	
Pescadito Frito con alioli y mojo verde	119,-
Friterad fisksymfoni med alioli och mojo verde	

Postres

Tríptico		149,-
Ett kombination av våra desserter, himmelskt gott!		
Flan		84,-
Spaniens natinaldessert. En variant av brulépudding som smakar ljuvligt av apelsin.		
Tocino de Cielo		84,-
Skulle kunna översättas som "Fett från himlen"... För den som gillar mycket söta saker!		
Pastel de chocolate Casero		89,-
Luna's fantastiska chokladpaj		
Plato de Queso	½ 109,-	hel 189,-
Delikat ostbricka med olika spanska ostar, marmelader och kex		
Crema Catalana		94,-
Fryst vaniljdessert med bränt socker		
Requesón		94,-
Frozen youghurt-ost dessert gjord på getost med kanderad mandel och honung. Hur god som helst...		
Copa Nata Nueces		94,-
Vaniljglass med kanderade valnötter		
Husets Dessert		94,-
Fråga personalen...		
Helado Fantástico		99,-
Fantastiskt goda glassar i eget skal, välj mellan ananas, citron & apelsin		
Luna Coffee		99,-
När Du inte orkar dessert...		
Torrefactokaffe, licor 43, vaniljvodka, kaluha, vispgrädde, riven citron & kanel		
Barraquito		59,-
Anettes favorit från Teneriffa, Magiskt gott! Mini kaffedrink med 2cl likör 43, kanel & leche condensada		

Chateaux Luna & Vingårdsguidning

Boka ett annorlunda Event!

Javier berättar om vår vinproduktion och guidar Er runt på vingården

Efter turen äter Ni en god middag tillsammans med

Omsorgsfullt utvalda viner till maten

Paketpris från 795,- pp.

Fråga oss, så berättar vi mer!

Ge bort en vingårdsguidning i present! Vi har presentkort!