



Las dos Lunas

Since 1981

ANTIPASTI

Gazpacho a Go Go	16€
Tagliata de verduras con aceite al basilico	19€
Tortino de berenjenas alla Parmigiana	24€
Tricolore (bresaola, rúcola y Parmigiano)	25€
Cocktail de gambas	26€
Mejillones gratinados	25€
Vitel Tonné	27€
Melón con jamón de bellota (D.O. Guijuelo)	29€
Tartare de atún	34€
Jamón de bellota (D.O. Guijuelo)	39€

ENSALADAS

Luna Payesa: tomate, atún, huevo, pimiento rojo, cebolla y patata	19€
Caesar: lechuga romana, croutons, Parmigiano, crema de ajo y anchoas	19€
Caprese: tomate, mozzarella di búfala y basilico	23€
Ensalada de quinoa rosa con aguacate	21€



PESCADOS

Tagliata de atún con trío de especias	39€
Langostinos Black Tiger grill	46€
Pescado del dia	s/m



PASTA E RISOTTI

*PASTAS CASERAS

*Lasagna classica al forno	21€
*Pappardelle al teléfono (pomodoro, mozzarella y basilico)	24€
*Gnocchi con queso gorgonzola o pomodoro	23€
*Fettuccine espárragos y tartufo de verano	26€
*Tris del Chef (min. 2 personas)	30€
Rigatoni alla carbonara Etrusca	23€
Linguine al pesto con gamberetti	27€
Risotto ai funghi porcini	28€
Risotto alla Milanese	26€
Risotto al salto Milan style	26€

CARNES

Pollo payés relleno	27€
Carpaccio con Parmigiano y rúcola	28€
Scaloppine al limone o al Marsala	29€
Paillarde	34€
Nodino (chuleta lechal a las hierbas)	39€
Medallones de solomillo con salsa Mediterránea	38€
SuperMilano	39€
Entrecôte tagliata 'Robespierre'	39€





Las dos Lunas

Since 1981



POSTRES

Mousse de chocolate clásica	11€
Soufflé de chocolate	15€
Tiramisú	11€
Irish Coffee	11€
Pana cotta con fresas	11€
Sicilian Coffee	11€

POSTRES

Dolce Finale (min. 3 personas)	40€
Strawberry salade... Fresas y sorbete de Champagne	13€
Home Made Ice Creams & Sorbets: zabaione, gianduia, vainilla, fresa, after eight, mango, limón	11€
Millefeuille... Wild country Fruits... Milhojas con crema pastelera y frutos del bosque	15€
After Eight Ice Cream... Abanico de Chocolate con Helado de Menta	12€
Home Made Cake... Tarta del día	12€

COCKTAILS

Rossini: Champagne y puré natural de fresa	14€
French 75: Ginebra, zumo de limón y Champagne	16€
Clover Club: Ginebra, zumo de limón, sirope de frambuesa y clara de huevo	16€
La llorona: Tequila y zumo de pomelo	16€
El Diablo: Tequila, ginger beer, zumo de lima y crème de cassis	16€
Mint Julep: Whiskey, menta fresca y soda	18€
Vieux Carré: Whiskey, brandy, vermouth dulce, Angostura y Peychaud	18€
Jungle Bird: Ron, Campari, zumo de piña y limón	16€
Chicago Fizz: Ron, Oporto, zumo de limón, soda y clara de huevo	16€

SIN ALCOHOL

Zumos: piña, melocotón, manzana, tomate	8€
Zumos naturales según mercado	15€
Coca-Cola, Fanta, Aquarius, Nestea, Tónica	7,5€
Agua Numen	7€
Agua San Pellegrino	8€



VINOS A LA COPA Y CERVEZAS

Copa Prosecco Serena Brut	9€
Copa Mocén, Verdejo	7€
Copa Pazo de Señorans, Albariño	8€
Copa Ramón Bilbao, Rioja	7€
Copa Pruno Crianza, Ribera del Duero	7€
Alhambra	7€
Mahou	7€
Coronita	8€

COMBINADOS

Premium	14€
Luxe	18€
Exclusive	21€



Las dos Lunas

Since 1981



CAVAS Y SPUMANTI

Prosecco Serena Brut	21€
Juvé y Camps Brut Reserva	27€
Raventós Blanc de nit Rosat	38€
Ca' del Bosco Cuvée Prestige	78€

CHAMPAGNES

Laurent Perrier Brut 1/2	57€
Laurent Perrier La Cuvée Brut	80€
Ayala Brut Majeur	90€
Ayala Rosé Majeur	114€
Ruinart Blanc de Blancs	150€
Dom Pérignon	384€
Cristal Roederer	495€
Dom Pérignon Rosé	693€
Cristal Roederer Rosé	1350€

ROSÉS

Lambrusco di Modena, Amabile	19€
Izadi Larrosa, Rioja	20€
Rosae Arzuaga, Ribera del Duero	27€
Chiaretto Rosamara Costaripa, Lombardia	36€
Domaine d'Ott, Provence	76€
Millesimato Rosé, Bellavista	117€



VINOS TINTOS

Pruno Crianza, Ribera del Duero	24€
Ramón Bilbao Crianza, Rioja	24€
Marqués de Riscal Reserva, Rioja	34€
Muga, Rioja	40€
Arzuaga Crianza, Ribera del Duero	42€
Emilio Moro Crianza, Ribera del Duero	44€
Marqués de Riscal XR Reserva, Rioja	49€
Imperial Cune Reserva, Rioja	61€
Arzuaga Reserva, Ribera del Duero	75€
Aalto, Ribera del Duero	79€
Macán Clásico Rothschild Vega-Sicilia	82€
Dominio de Pingus, PSI, Ribera del Duero	98€
Pintia, Vega-Sicilia, Toro	96€
Macán Cosecha 2015, Rioja	120€
Alión, Vega-Sicilia, Ribera del Duero	189€
Vega-Sicilia Valbuena 5º año	220€
Gran Arzuaga, Ribera del Duero	348€
Flor de Pingus, Ribera del Duero	345€
Vega-Sicilia Único	640€

VINOS BLANCOS

Mocén, Verdejo, Rueda	24€
Marqués de Riscal Verdejo, Rueda	24€
Viña Esmeralda Torres, Catalunya	24€
Pazo de Señorans, Albariño	32€
Louro Godello, Valdeorras	37€
As Sortes Godello, Valdeorras	90€

VINS BLANCS

Chablis Louis Latour, Bourgogne	65€
Pouilly Fuissé, Louis Latour, Bourgogne	68€

BIANCHI

Regaleali, Tasca d'Almerita, Sicilia	28€
Gavi di Gavi Villa Sparina, Piemonte	35€
Müller Thurgau Terlano, Trentino	34€
Pinot Grigio, Livio Felluga	42€
Pinot Grigio Jermann, Friuli	54€
Sauvignon, St. Michael Eppan	72€
Ca' del Bosco, Curtefranca	86€
Cervaro della Sala Antinori, Umbria	117€
Vintage Tunina, Jermann, Friuli	123€

VINI ROSSI

Barbera d'Alba Conterno, Piemonte	29€
Morellino di Scansano, Toscana	35€
Sassoalloro Chianti Biondi Santi, Montalcino	64€
Brunello di Montalcino Fanti, Toscana	74€
Brunello di Montalcino Piano delle Vigne, Antinori	123€
Tignanello, Toscana	195€
Ornellaia di Bolghieri, Toscana	420€
Sassicaia, Toscana	744€

MAGNUMS

Arzuaga Magnum, Ribera del Duero	82€
Imperial Cune, Rioja	126€
Aalto, Ribera del Duero	155€
Valbuena 5º año, Ribera del Duero	460€
Pintia 2015, Toro	242€

