

PAPA LUNA

BAR · RESTAURANT

Ensaladas

01. Ensalada de cabra <i>(Con frutos secos confitados en aceite de nuez)</i>	13€
02. Ensalada mixta	10€
03. Ensalada fresca con burrata <i>(Burrata, rúcula, tomate, pimiento)</i>	13€
04. Ensalada Sabor a Mar <i>(Salmón ahumado, burrata, un toque de fruto, rúcula, salsa de mostaza y miel y un toque de módena)</i>	14€
05. Escalibada con queso de cabra y anchoas	15€

Tablas

() Jamón cebo de campo 100% Ibérico Beher-Guijuelo*

06. Tabla de (*) jamón ibérico y queso	22€
07. Tabla de (*) jamón	22€

Panes

08. Cesta pan natural	1,5€
09. Sin gluten	3€

Nuestras Carnes

10a. Pluma ibérica de bellota con guarnición	24€
10. Entrecot de ternera con guarnición	22€
11. Solomillo de ternera con guarnición	24€
12. Costilla de cordero con guarnición	21€

Nuestros Arroces

Precio por ración (mínimo 2 personas)

38. Arroz negro (Con gamba roja, calamar, almejas y zamburiñas)	18€
39. Arroz señoret (Con marisco pelado - Gambas, langostinos, sepia, calamar y mejillones)	18€
40. Arroz con pulpo	18€
41. Arroz con bogavante	25€
42. Arroz meloso de galeras y boletus	18€
43. Arroz meloso de langostinos y alcachofa	18€
44. Arroz con ortigas de mar y sepia	24€
45. Arroz con verduras	14€
46. Fideuá	16€
47. Paella marinera	19€
48. Paella valenciana (Verdura y carne)	17€
49. Paella mixta (Carne y pescado)	17€
50. Arroz de pato	23€

Especialidades

(Precio por ración. Mínimo 2 raciones)

51. Suquet de rape	24€
52. Suquet de lenguado	24€
53. Caldereta mediterránea	25€

(Gambas, langostinos, cigalas, mejillones, almejas, zamburiña y cangrejo)

Peix

(Precio por ración)

54. Rape a la plancha con guarnición	24€
55. Lenguado a la plancha con guarnición	24€
56. Atún a la plancha con guarnición	24€
57. Sopa de pescado	12€

Platos Infantiles

58. Espaguetis con tomate	8€
59. Pechuga de pollo rebozada con patatas	9€
60. Merluza rebozada con patatas	9€
61. Croquetas con patatas	9€
62. Fingers de pollo con patatas	11€

Raciones Tapería

13. Patatas bravas (Naturales)	7,50€
14. Boquerones en vinagre	8€
15. Calamares a la romana	12€
16. Mejillones al vapor	10€
17. Mejillones a la marinera	12€
18. Almejas plancha o marinera	18€
19. Pescadito frito (Boquerones o según temporada)	11€
20. Pulpo a la gallega	16,50€
21. Langostinos del terreno (Consultar disponibilidad)	22€
22. Pulpo a la plancha con puré y salsa romescu	22€
22A. Pulpo al ajillo con almejas	16€
23. Gambas rojas a la plancha (Consultar disponibilidad)	24€
24. Cigalas a la plancha	21€
25. Carpaccio de gamba	22€
26. Carpaccio de pulpo	18€
27. Parrillada de verdura a la plancha (Vegana y vegetariana)	15€
28. Sepia a la plancha	14€
(Troceada con salsa caviar de almendras tostadas y salsa verde)	
29. Puntillas (Chipirones)	11€
30. Croquetas variadas (Carne, pescado, jamón)	9€
31. Espardeñas	37€
32. Navajas	13€
33. Tellinas	14,50€
34. Zamburiñas, 6unds. (Salsa de ajo y perejil)	13,50€
35. Mariscada especial	79€
(Langosta, gambas, langostinos, mejillones, navajas, cigalas, almejas y zamburiñas)	
36. Ortigas del mar	17€

Postres

63. Helado de turrón casero	6,50€
64. Tarta de chocolate	5,50€
65. Tarta de zanahoria	5,50€
66. Flan de huevo casero	5,50€
67. Crema catalana casera	5,50€
68. Tarta de queso casera	6,50€
69. Panacota casera	5,50€
70. Profiterol	5,00€
71. Tarta de queso con pistacho	6,50€

(Postres sin gluten hay que pedir sin siropes. Siropes: consultar)

Bebidas

Refrescos	3,00€
Agua con gas	2,50€
Agua sin gas	2,00€
Cerveza Estrella 1/3	2,70€
Cerveza Galicia	3,50€
Cerveza Sin Gluten	3,00€
Martini (blanco y tinto)	4,00€
Tinto de verano	4,00€
Sangria vino copa	5,00€
Sangria 1 litro	14,00€
Combinados Premium	8,00€

PAPA LUNA

CARTA DE VINOS Y MENÚ ESPECIAL

Vinos Blancos

VARIEDAD / D.O.	COPABOTELLA
Ochoa (D.O. Navarra - Chardonnay)	- 16,00€
Valdegalindo Verdejo (D.O. Rueda)	3,00€ 16,00€
Enate Chardonnay 234 (D.O. Somontano)	3,00€ 21,00€
Lagar de Cervera (D.O. Rías Baixas)	- 25,00€
Javier Sanz Verdejo (D.O. Rueda)	- 22,00€
Gorka Izagirre TXAKOLI (D.O. Bizkaiko)	- 23,00€

Vinos Rosados

VARIEDAD / D.O.	COPABOTELLA
Ochoa Calendas (D.O. Navarra)	3,00€ 16,00€
Enate rosado (D.O. Somontano)	- 19,00€

Vinos Tintos

VARIEDAD / D.O.	COPABOTELLA
1000 Hojas Crianza (D.O. Rioja)	3,00€ 16,00€
Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)	- 20,00€
Finca San Martín (D.O. Rioja)	- 23,00€
Enate Crianza (D.O. Somontano)	- 21,00€
Traslascuestas Roble (D.O. Ribera de Duero)	- 22,00€
Pago de los Capellanes (D.O. Ribera del Duero)	- 37,00€

Cavas

VARIEDAD / D.O.	BOTELLA
Ars Collecta Blanc de Blancs (D.O. Cava)	31,00€
Pago de Tharsys (Medusa)	23,00€

Menú Marinero

25€ por persona

(Mínimo 2 personas)

ENTRANTE

Ensalada de la Casa

PRIMERO

Mejillones Vapor

SEGUNDO (a elegir)

Fideua

Paella marinera

Arroz con pulpo

POSTRE DE LA CASA (a elegir)

Profiterol, flan, panacota o crema catalana

MENÚ NO DISPONIBLE
EN FIN DE SEMANA Y FESTIVOS