

## Platos fríos | Kalte Köstlichkeiten | Cold dishes

---

<b>Plato Español</b>	€ 8,90
Jamón Serrano, Chorizo fort, Chorizo vela picante, Fuet extra, Salami, Lomo...	€ 14,50
Serranoschinken, scharfe Chorizo, Chorizo "heiße Kerze", Fuet, Salami, Schweinlende...	
Serrano ham, spicy chorizo, chorizo "hot candle", fuet, salami, pork tenderloin, ...	
<b>Plato de Jamon Serrano – 100g</b>	€ 8,20
Serrano-Schinken Teller – 100g	
Plate of Serrano ham – 100g	
<b>Plato de Jamón Ibérico de Bellota- pata Negra – 80g</b>	€ 14,50
Pata Negra Schinken vom Ibérico Schwein – 80g	
Pata Negra ham from the Ibérico porc – 80g	
<b>Internacional de selección de quesos</b>	€ 8,90
Selektion von internationalen Käsen	€ 14,50
International selection of cheese	
<b>3 meses de queso manchego con, aceite de oliva</b>	€ 5,20
3 Monate gereifter Manchego Käse, Oliven Öl	
Manchego cheese – aged for 3 months, olive oil	
<b>Canasta de pan mezclada</b>	€ 2,20
Gemischtes Brotkörbchen	
Mixed basket of bread	
<b>Aceitunas rellenas, alioli o alcaparra – para una ración</b>	€ 1,80
Gefüllte Oliven, Aioli Sauce oder Kapernbeeren – pro Portion	
Stuffed olives, sauce aioli or caper berries – per portion	

Für das Gedeck im Restaurant erlauben wir uns € 2,80 in Rechnung zu stellen.  
Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben.

<b>Crema de Espárragos con el filete de salmón</b> Spargelcremesuppe mit confiertem Wildlachsfilet Cream of Asparagus with salmon fillet	€ 5,50
<b>Arroz cremoso de Espárragos con jamon Serrano</b> Spargelrisotto mit Serrano-Schinken Asparagus risotto with Serrano ham	€ 6,90
<b>Parrillada de langostino tigre, ensalada de Espárragosy chorizo</b> Gegrillte Riesen Garnele auf Spargelsalat mit chorizo Grilled Tiger Prawn with Asparagus salad with chorizo	€ 11,20
<b>Espárragos Solo Plus cocidos con jamon Serrano y salsa holandesa</b> Gekochter Solo Plus Spargel mit Serrano-Schinken und Sauce Hollandaise Cooked Asparagus with Serrano ham and hollandaise sauce	€ 6,50
<b>Croquetas de gamba, mayonesa de lima, espinaca entera</b> Garnelen Krokette, Limetten-Mayonnaise, Baby Blattspinat Prawn croquettes, lime-mayonnaise, baby leaf spinach	€ 5,80
<b>Filete pequeño de carne de vacuno (120g) con Espárragos Solo Plus</b> Kleines Filet (120g) vom Holando-Argentino Rind mit Solo Plus Spargel Small filet of beef (120g) with Asparagus Solo Plus	€ 19,30
<b>lechugas selectas</b> Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	€ 3,50

Für das Gedeck im Restaurant erlauben wir uns € 2,80 in Rechnung zu stellen.  
Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben.

## Tapas Classicos | Klassische Tapas | Fingerfood

---

<b>Boquerones</b> Mit Sherryessig & Olivenöl marinierte Sardellen, Paprikapulver, getoastetes Olivenbrot Anchovies with sherry vinegar & olive oil, paprika powder, toasted olive bread	€ 5,20
<b>Gambas al ajillo</b> Zwei Stück Riesengarnelen & Knoblauch-Chilliöl Two King Prawns & garlic-chili oil	€ 4,80
<b>Los hígados de pollo en salsa de jerez con almendras y pasas</b> Hühnerleber in Sherry Sauce mit Mandeln und Rosinen Chicken liver in sherry sauce with almonds and raisins	€ 5,20
<b>Chorizo a la Riojana</b> Mini-Chorizo in Rotwein Sauce Small Chorizo in red wine sauce	€ 4,60
<b>Patatas Bravas con Salsa Roja</b> "Mütiige Kartoffel" – Knusprige Kartoffeln mit scharfem Paprikapulver, Chili-Öl und Salsa Brave potatoes – Potato wedges with spicy paprika powder, chili-oil and Salsa	€ 3,60
<b>Albondigas con Tomate</b> Zwei Fleischbällchen mit würziger Tomatensauce Two meatballs with spicy tomato sauce	€ 5,20
<b>Pimientos de Padrón</b> Kleine, gebratene Paprika Schoten mit Maldon Sea Salt Small, fried peppers with Maldon Sea Salt	€ 6,20
<b>Dátiles, Almendras y Bacon</b> Datteln, Mandeln und Speck Dates, almonds, bacon	€ 4,80
<b>Queso Manchego y Jamón Serrano, pimentón cebolla confitada</b> Gebackener Manchego im Jamón Serrano Mantel, Zwiebel-Paprika Konfit Baked Manchego in Jamón Serrano jacket, onion and pepper confit	€ 3,60
<b>Tapas variadas a la lobo y luna para 2 personas</b> 9 Tapas unserer Klassiker für 2 Personen Tapas variation for 2 persons	€ 40,00

Für das Gedeck im Restaurant erlauben wir uns € 2,80 in Rechnung zu stellen.  
Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben.

## Postres | Desserts | Desserts

---

**Espuma de crema catalana con sirope de caramelo hecho en casa** € 4,80  
Crema Catalana als luftig leichter Schaum mit hausgemachtem Karamell-Sirup  
Crema Catalana as an airy, light foam with homemade caramel syrup

**Ganache chocolate cremoso, Baby piña garapiñado, helado de melocotón blanco & Cava** € 5,80  
Cremiger Schokoladen Kuchen, geblämmte Baby Ananas, Eis vom Weißen Pfirsich & Cava  
Creamy chocolate cake, flamed Baby Ananas, ice cream of White Peach & Cava

**El hielo obtenido de la producción – la pelota** € 1,90  
Eis aus eigener Produktion – je Kugel  
Homemade ice cream – per scoop

Aktuelle Eissorten teilt Ihnen gerne unser Service Personal mit...

Werte Gäste, liebe Freunde,  
auch als Spanisch-Mediterranes Tapas Restaurant versuchen wir der Zeit Rechnung zu Tragen,  
und werden daher weitestgehend auf Meeresfisch verzichten und, soweit es uns möglich ist,  
mit Regionalen Produkten die keine langen Transportwege haben arbeiten.

Ihr lobo y luna Team

Für das Gedeck im Restaurant erlauben wir uns € 2,80 in Rechnung zu stellen.  
Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben.