

RESTAURANTE

LUNA

BY **TERRE**
Catering

MENU 1

Entrantes (a compartir)

JAMON IBERICO Y QUESO MANCHEGO
AJOBLANCO, SALPICÓN DE GAMBA
Y UVAS (individual)
CROQUETAS DE CECINA CON MIEL

Principales (a compartir)

LOMO MADURADO TRINCHADO
TATAKI DE PEZ MANTEQUILLA

Postre (a compartir)

TARTA DE QUESO Y MANZANA ASADA
BROWNIE

Bebida durante la cena: vino blanco y tinto, cerveza,
agua y refrescos

PRECIO: 69€ por persona

Este menú se sirve la semana del 24 al 27 de julio y la semana
del 6 al 10 de agosto del Festival Noches Mágicas 2025

RESTAURANTE

LUNA

BY **TERRE**
Catering

MENU 2

Entrantes (a compartir)

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO
GAZPACHO DE AGUACATE, TOMATE CONFITADO
Y VENTRESCA (individual)
BRAVAS ABARROTE

Principales (a compartir)

SOLOMILLO IBÉRICO, CREMA DE SETAS Y FOIE
COSTILLAS DE RODABALLO CON SALSA VIZCAINA

Postre (a compartir)

TEXTURAS DE CHOCOLATE
MILHOJA DE CREMA

Bebida durante la cena: vino blanco y tinto, cerveza,
agua y refrescos

PRECIO: 69€ por persona

Este menú se sirve la semana del 30 de julio al 3 de agosto
del Festival Noches Mágicas 2025