

RESTAURANTE

LUNA

BY **TERRE**
Catering

MENU 1

Entrantes (a compartir)

JAMON IBERICO Y QUESO MANCHEGO
SALMOREJO CON TARTAR DE GAMBA (INDIVIDUAL)
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

Principales (a compartir)

MAGRET DE PATO, CHUTNEY DE NÍSPERO Y
TORTA DEL CASAR
TATAKI DE ATÚN

Postre (a compartir)

TARTA DE QUESO, FRUTOS ROJOS Y GALLETA
LA TARTA DE CHOCOLATE DE TERRE

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

PRECIO: 70€ por persona

Este menú se sirve los días del 24, 25, 26 y 28 de julio 2026

RESTAURANTE

LUNA

BY **TERRE**
Catering

MENU 2

Entrantes (a compartir)

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO
CREMA FRÍA DE TOMATE Y ALBAHACA,
BURRATINA Y SARDINA AHUMADA (INDIVIDUAL)
GOFRE DE BACALAO Y COMPOTA DE PIMIENTO

Principales (a compartir)

SOLOMILLO IBÉRICO A LA PIMIENTA
RAYA FRITA EN ADOBO CON KIMCHI Y LIMA

Postre (a compartir)

TEXTURAS DE CHOCOLATE
TIRAMISÚ

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

PRECIO: 70€ por persona

Este menú se sirve los días el 30 y 31 de julio y el 1, 2 y 6 de
agosto 2026