

RESTAURANTE

# LUNA

BY **TERRE**  
*Catering*

## MENU 1

Entrantes (a compartir)

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO

GAZPACHO DE CEREZAS, TARTAR DE VENTRESCA,

AGUACATE Y QUESO FETA (individual)

CROQUETA DE GAMBA ROJA, COCO Y LIMA

Principales (a compartir)

TATAKI DE ATÚN

LOMO MADURADO TRINCHADO

Postre (a compartir)

MILHOJA DE CREMA

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO

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

PRECIO: 65€ por persona

Este menú se sirve la primera semana (del 25 al 28 de julio) y la tercera semana (del 7 al 11 de agosto) del Festival Noches Mágicas 2024



RESTAURANTE  
**LUNA**  
BY **TERRE**  
*Catering*

## MENU 2

Entrantes (a compartir)

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO  
SALMOREJO CON JAMÓN Y HUEVO (individual)  
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

Principales (a compartir)


TARANTELO DE ATÚN ROJO A LA BRASA  
PRESA IBÉRICA Y BONIATO ASADO

Postre (a compartir)

TARTA DE QUESO  
TARTA DE CHOCOLATE

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

PRECIO: 65€ por persona



Este menú se sirve la segunda semana (del 31 de julio al 1 de agosto)  
del Festival Noches Mágicas 2024