

KALTGETRÄNKE REFRESCOS

Mineralwasser Still / Sprudel	0,5l	4,50
Bad Camberger Taunusquelle mit / ohne / wenig Kohlensäure	0,75l	5,90
Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Light, Cola Zero	0,5l	4,90
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Russian Wildberry	0,5l	4,90
Pfanner's Eistee Pfirsich	0,5l	4,90

Im Biergarten schenken wir ausschließlich 0,5l Getränke aus!

SÄFTE/SAFTSCHORLEN

JUGOS/JUGOS CON AGUA

Saft-/Nektarschorlen Maracuja, Rhabarber, Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango	0,5l	4,90
Luna-Schorle Maracujasaft, frische Minze, Sprudel	0,5l	5,90
Sol-Schorle Mangosaft, Limette, frische Minze, Eis, Sprudel	0,5l	5,90
Estrella-Schorle Joannisbeersaft, Orange, Limette, Minze, Sprudel	0,5l	5,90
Britas Bio-Heublumen-Schorle Bio-Heublumen-Essenz, Limette, frische Minze, Sprudel	0,5l	5,90

APFELWEIN VINO DE MANZANA

Der Alte Hochstädter Schoppepetzer / Pur, süß oder sauer	0,5l	4,00
---	------	------

ROTE / WEISSE SANGRIA

Frisch zubereitete Sangria	0,5l	12,00
	1,0l	21,00

Aus unserem Hauswein, verfeinert mit der Luna y Sol-Likörmischung, Zitrusfrüchten und Äpfeln

FASSBIER CERVEZA DE BARRIL

Paulaner Pilsener / Radler / Diesel	0,5l	5,00
Paulaner Helles (Export)	0,5l	5,00
Paulaner Hefe-Weißbier / Russ	0,5l	5,00
Estrella Galicia	0,5l	5,00

FLASCHENBIER CERVEZA DE BOTELLA

Paulaner Hefe Alkoholfrei / Dunkel / Kristall	0,5l	5,00
Andechs Export Dunkel	0,5l	5,00
Corona	0,33l	3,90
San Miguel	0,33l	3,90
Estrella Galicia 0,00%	0,33l	3,90
Mahou	0,25l	3,90
1925 Alhambra Reserva	0,25l	4,20
Cruz Campo	0,25l	3,90
Schöffelhofer Grapefruit	0,33l	3,90
Königs Pilsner alkoholfrei	0,33l	3,90

APERITVS APERITIVA

Cava / Prosecco / Sekt	0,15l	4,90
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Orange, Eis	0,2l	6,90
Hugo Sprizz Holunderblüte, Sekt, Eis, Minze, Limette	0,2l	7,50
Hugo negro Johannisnektar, Sekt, Eis, Minze, Limette, Beeren	0,2l	7,90
Manhugo Mangopüree, Sekt, Eis, Minze, Limette, Beeren	0,2l	7,90
Basilikum Sprizz Bio-Basilikum-Essenz, Limette, Prosecco, Eis	0,2l	7,90
Lillet Wildberry Lillet blanc, Wildberry, Beeren, Minze, Eis	0,2l	7,90
Lillet Tropical Lillet, Tonic Water, Mangonektar, Eis, Limette	0,2l	7,90
Sandemann Sherry Sweet / Medium / Dry	0,05l	4,90
Martini (bianco, rosso)	0,05l	4,90
Portwein (white, tawny)	0,05l	4,90

LONGDRINKS CUBATAS

Campari Orange	0,2l	7,90
Vodka Lemon/Tonic Mit Absolut etc.	0,2l ab	7,90
Gin Tonics Mit Bombay, Tanqueray etc.	0,2l ab	7,90
Cuba Libre Havana 3 anos	0,2l	8,90

HAUSWEIN VINO DE LA CASA

BLANCO

„El Chapo“ Vino de la casa Sauvignon blanc	0,1l	2,90
	0,2l	5,50
	0,5l	13,00

TINTO

„El Chapo“ Vino de la casa Cabernet Sauvignon, Tempranillo	0,1l	2,90
	0,2l	5,90
	0,5l	13,00

WEISSWEIN VINO BLANCO

As Cores de Vinho Verde Loureiro / D.O.C. Vinho verde, Portugal	0,2l	6,50
	0,75l	21,00
Gláríma de Sommos Chardonnay / D.O.C. Somontano, Spanien	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Corcovo Verdejo (Empfehlung) Verdejo / D.O.C. Valdepeñas, Spanien	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Aradon blanco Rioja Viura / D.O.C. Rioja, Spanien	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Reina de Castilla Sauvignon Sauvignon blanc / D.O.C. Rueda, Spanien	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Ihringer Grauer Burgunder Spätlese, trocken / QbA Baden	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Allendorfs Riesling Exklusiv trocken / QbA Rheingau	0,2l	7,90
	0,75l	29,00

ROSÉWEIN VINO ROSADO

Corcovo Rosado D.O.C. Garnacha / Navarra, Spanien	0,2l	7,90
	0,75l	29,00

ROTWEIN VINO TINTO

Pueblo Viejo Rioja Tempranillo / D.O.C. Rioja, Spanien	0,2l	5,90
	0,75l	22,00
Xiloca Garnacha / D.O.C. Somontano, Spanien	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Valcanto Cabernet Sauvignon Almansa / D.O.C. Spanien	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Agramont Crianza Cuvée / D.O.C. Navarra, Spanien	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Aradon Rioja Garnacha, Tempranillo / D.O.C. Rioja, Spanien	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Las Bas Merlot Merlot / D.O.C. Somontano, Spanien	0,2l	7,90
	0,75l	29,00
Niepoorts Fabelhaft Cuvée / D.O.C. Douro, Portugal	0,2l	7,90
	0,75l	29,00
Monte Ducay Reserva Tempr, Cabernet S, Garnacha / D.O.C. Cariñena	0,2l	7,90
	0,75l	29,00
Monte Ducay Gran Reserva Tempr, Cabernet S, Garnacha / D.O.C. Cariñena	0,2l	8,90
	0,75l	33,00

Weitere Weine empfiehlt Ihnen gerne unser Personal

FLASCHENWEINE

VINOS EMBOTELLADOS

Corcovo 24 Barricas Airén Airén / D.O.C. Valdepeñas, Spanien	0,75l	35,00
Robert Weil Riesling QbA Rheingau, Deutschland	0,75l	39,00
Bladen Sauvignon blanc Marlborough, Neuseeland	0,75l	49,00
Biberius roble Tempranillo / D.O.C. Ribera del Duero, Spanien	0,75l	38,00
Bladen Pinot Noir Pinot Noir / Marlborough, Neuseeland	0,75l	59,00
AN2 Anima Negra Feinster Cuvée / D.O.C. Mallorca, Spanien	0,75l	59,00

COCKTAILS CÓCTELES

Mojito	0,2l	9,50
Caipiríñha	0,2l	9,50
Mango Tango	0,2l	9,50

Alkoholfreie Cocktails servieren wir gern auf Anfrage!

SPIRITUOSEN BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Jägermeister / Reichs-Post-Bitter	0,01l	2,90
Tequila (weiß/braun)	0,02l	2,90
Grappa / Mirabelle	0,02l	2,90
Williams Birne	0,02l	2,90
Patxarán Schlehenlikör	0,02l	2,90
Bleki Ginja Cherry (Kirschlikör)	0,02l	2,90
Grappa / Aguardiente reserve	0,02l	2,90
Ouzo / Sambuca	0,02l	2,90
Haselnuss/Schlehe/Mirabelle	0,02l	3,90
Ramazotti / Averna	0,05l	4,90
Morey Hierbas (dulces, mezclas, secas)	0,04l	4,90

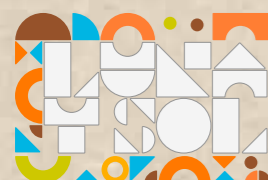
BRANDYS & RUM BRANDY Y RON

Veterano / 103	0,04l	5,90
Havana 3 anos	0,04l	5,90
Havana 7 anos	0,04l	7,90
Carlos 1 / Cardenal Mendoza	0,04l	7,90
Gran Duque d'Alba	0,04l	8,90
Pampero Aniversario	0,04l	8,90
Ron Barcelo Gran Anejo	0,04l	9,90

HEISSGETRÄNKE BEBIDAS CALIENTES

Café Solo Espresso	2,20
Café Cortado Espresso mit Milchschaum	2,50
Tasse Café / Tee Darjeeling, Englisch Breakfast, Grüner Tee, Pfefferminz, Kamille, Rooibus, Früchte, Hagebutte, Kräuter	3,00
Café Real Espresso mit Tonic Water & Eiswürfel	3,20
Café Bonbón Espresso mit Süßmilch & Schaum	3,50
Cappuccino / Latte Macchiato	
Café con leche / Heiße Schokolade	3,90
Café Barraquito Espresso mit Likör 43, Süßmilch, Milchschaum, Zimt	4,90
Carajillo Espresso mit braun. Zucker & Brandy	4,90
Frischer Pfefferminz-Tee	3,90
Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	3,90

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir gerne auch koffein- und laktosefrei (mit Hafermilch).



Tapasbar & Cerveceria
Louisenstrasse 114
61348 Bad Homburg
T 06172 / 171617

Mo-Fr 11:30-15h
Mo-Fr 17-24h
Sa 12-24h
So 12-23h

Kein Ruhetag
Biergarten täglich bis 23h
Letzte Runde 22:30
Mittagstisch Mo-Fr 11:30-15h

tapas@luna-y-sol.de
www.facebook.de/lunatapas
Instagram: lunatapas

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie gerne unser Servicepersonal.
Eine Karte mit detaillierten Informationen stellen wir Ihnen jederzeit bereit.



VORSPEISEN ENTRADAS

Brot mit Alioli Pan y Alioli	3,90
Gemischte Oiven Aceitunas mixtas	3,90
Grüne Oliven mit Sardellenfüllung	3,90
Aceitunas rellenas de anchoa	
Thunfischcreme mit Baguette	5,90
Pasta de atún con cebollas rojas y baguette	
Andalusische Gemüsekaltschale	5,90
Gazpacho andaluz mit Croutons	
Bauernsalat mit Hirtenkäse & Melone	6,90
Ensalada Vasca con queso de oveja y melón	
Eingelegte Muscheln mit Baguette	7,90
Mejillones marinados	
In Essig eingelegte Sardellen	7,90
Boquerones en vinagre	
Serrano/Manchego-Platte mit Melone	
& Trauben	9,90
Plato de serrano y manchego	
Tintenfischsalat „Mallorquina“	11,90
Ensalada Mallorquina con pulpo	
Lachstartar mit Avocado, Sesam & Limette	12,90
Tartar de salmón con aguacate y lima	
Portion Baguette extra	1,90

KARTOFFELN PATATAS

Bratkartoffeln mit Rosmarin	4,90
Patatas asadas con romero	
Kartoffelecken in pikanter Tomatensauce	5,90
Patatas bravas	
Drillinge mit Salzkruste & Mojo	5,90
Papas arrugadas con mojo rojo	
Parmesan überbackene Kartoffeln mit Alioli	5,90
Patatas gratinadas con parmesano y alioli	
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	5,90
Patata asada con nata agría a las finas hierbas	

WARMER HIRTENKÄSE QUESO DE OVEJA

Hirtenkäse mit getrockneten Tomaten und Kräutern	5,90
Queso de oveja con tomates secos y hierbas	
Hirtenkäse mit Kirschtomaten, Zwiebeln & Oliven	6,90
Queso de oveja con tomates, cebollas y aceitunas	
Hirtenkäse mit Quittenpaste, Rucola und Walnüssen	7,50
Queso de oveja con puré de membrillo, rucola y nueces	
Hirtenkäse mit Spinat, Pinienkernen und Rosinen	7,50
Queso de oveja von espinaca, piñones y pasas	

WARMER ZIEGENKÄSE QUESO DE CABRA

Ziegenkäse in Orangen-Thymian-Honig, auf filetiertem Obst, mit Walnüssen	8,90
Queso de cabra con frutas mixtas y nueces	
Ziegenkäse mit Quittenpaste, Rucola und Walnüssen	9,90
Queso de cabra con carne de membrillo en rucola	
Ziegenkäse auf Baskischem Bauernsalat	9,90
Queso de cabra en ensalada Vasca	
Ziegenkäse auf Grillgemüse	9,90
Queso de cabra en verduras a la plancha	

DIE BELIEBTEN TAPAS MAS PEDIDAS

Hackfleischbällchen in Tomatensauce	5,90
Albóndigas en salsa de tomate	
Datteln im Speckmantel	5,90
Dátiles en tocino	
Hausgem. Kartoffel-Tortilla mit Hirtenkäse	5,90
Tortilla de la casa	
Frischkäse-Jalapeños mit Alioli	7,90
Jalapeños rellenos de queso fresco con alioli	
Gebratene Chorizo in Honig-Rotwein-Sauce	7,90
Chorizo frito en salsa de vino tinto y miel	
Panierte Mozzarellasticks mit Salsa	7,90
Palitos de mozzarella con salsa	
Chili con carne mit Baguette	7,90
Chili con carne con pan	

VEGETARISCH TAPAS VEGETARIANAS

Gebrat. Champignons in Knoblauch-Sherry	5,90
Champiñones al Jerez	
Spinatkroketten mit Alioli	5,90
Croquetas de espinaca y alioli	
Gegrillte Gemüsesorten, fein gewürzt	5,90
Verduras a la plancha	
Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz	5,90
Pimientos de padrón	
Mit Parmesan gratinierter Brokkoli	5,90
Brócoli gratinado con parmesano	
Artischockengemüse mit Rucola und Hirtenkäse	6,90
Alcachofas con rucola y queso	
Teigtaschen mit Bio-Gemüse-Füllung	6,90
Empanadas con verduras organicas	

FÜR DIE KIDS PARA LOS NINOS

Hähnchen-Nuggets oder Fischstäbchen	6,90
Mit Pommes frites und Ketchup	

GROSSE SALATE ENSALADAS GRANDES

Salat mit Thunfisch, Oliven, Pepperoni & Ei	11,90
Ensalada „Española“	
Salat mit sautierten Champignons	13,90
Ensalada con champiñones a la plancha	
Salat mit Grillgemüse und Schafskäse	14,90
Ensalada con verduras a la plancha y queso de oveja	
Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,90
Ensalada mixta con pechuga de pollo	
Salat mit gebackenem Ziegenkäse & Obst	15,90
Ensalada mixta con queso de cabra	
Salat mit gebratenem Lachsfilet	18,90
Ensalada mixta con filete de salmón frito	
Salat „Surf n Turf“	19,90
mit gebratenen Garnelen & Rinderfiletstreifen	
Ensalada mixta con gambas y trocitos de ternera	

GARNELEN GAMBAS

Gambas in Knoblauchöl	8,90
Gambas al ajillo	
Garnelen in Zitronen-Chili-Sauce	8,90
Gambas en salsa de limón	
Garnelen in Koriander-Tomaten-Chili-Sud	8,90
Gambas “Cala d’Or”	
Garnelen im Tempuramantel mit Dip	8,90
Gambas en tempura	
Gambas Andaluz	8,90
Garnelen in Tomaten-Sardellenoliven-Sauce	

FISCH & TINTENFISCH DEL MAR

Patagonischer Tintenfisch in Sardellenoliven-Tomatensauce	7,90
Pulpo patagonica en salsa de tomates	
Frittierte Minitintenfische mit Alioli	8,90
Chipirones rebozados con alioli	
Frittierte Sardellen mit Alioli	8,90
Boquerones fritos con alioli	
Muscheln in pikanter Tomatensauce	8,90
Mejillones en salsa picante de tomates	
Panierte Tintenfischringe mit Alioli	8,90
Calamares a la romana con alioli	
Gebratenes Lachsfilet in Zitronenbutter	12,90
Filete de salmón con mantequilla de limón	
Doradenfilet im Serranomantel	13,90
Filete de dorada envuelto en serrano	

GEFLÜGEL TAPAS DE POLLO

Hähnchenbrustfilet in Sherrysahnesauce	6,90
Filete de pollo en salsa de Jerez	
Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Chili-Sauce	6,90
Pollo en salsa de limón	
Hähnchenbrustfilet in Honig-Senf sauce	6,90
Filete de pollo en salsa de mostaza y miel	
Feurige Chickenwings mit süß-saurem Dip	7,90
Alas de pollo picantes con salsa	

SCHWEIN TAPAS DE CERDO

Lendenstreifen auf Baskischem Bauernsalat	7,90
Trocitos de lomo de cerdo en ensalada vasca	
Lendenmedaillons in Sherrysahnesauce	7,90
Lomo de cerdo en salsa de Jerez	
Lendenmedaillons in Pfeffersauce	7,90
Lomo de cerdo en salsa de pimienta verde	
Spanferkelroulade Iberico in Rotweinsauce	7,50
Cochinillo iberico asado en vino tinto	
Iberico Schweinebäckchen, geschmort	8,90
Carrilleras de cerdo iberico al horno	

RIND TAPAS DE TERNERA

Unser Rindfleisch ist argentinischer Herkunft

Rinderfiletröllchen mit Schafskäsefüllung	9,90
Rolitos de ternera en salsa de vino tinto	
Rinderfiletstreifen auf Bauernsalat	10,90
Trocitos de ternera en ensalada vasca	
Rinderfiletstreifen auf Grillgemüse	10,90
Trocitos de ternera en verduras	
Rinderfilet 120g	13,50
In Sherrysahnesauce/Rotweinsauce oder Grüner-Pfeffer-Sauce	
Rinderfilet 120g mit Parmesankruste	14,90
Filete de ternera con corteza de parmesano	
Surf n Turf	18,90
Rinderfilet mit sautierten Garnelen	

LAMM TAPAS DE CORDERO

Kotelettes aus der Lammkrone	12,90
Chuletas de cordero	
Lammfilet mit Parmesankruste	15,90
Filete de cordero con corteza de parmesano	

DESSERTS POSTRES

Crema catalana	4,90
Mit einer Karamellschicht überzogene Dessertcreme	
Churros mit Schokoladeneis	4,90
Churros con salsa de chocolate	
Mandeltarte mit Bourbon-Vanilleeis	6,90
Tarta de almendras con helado de vainilla	
Frittierte Milch in Zimt-Zucker mit Früchten	6,90
Leche frita con frutas	
Schokoladensoufflé mit Bourbon-Vanilleeis	7,90
Soufflé de chocolate con helado de vainilla	

IMMER SONNTAGS:

Hausgemachte Paella

Unsere frische, hausgemachte Paella bieten wir immer sonntags an, solange der Vorrat reicht oder einfach auf Vorbestellung. 16,90 Euro

Zur Herstellung unserer Paella nutzen wir speziellen Paella-Reis aus Mallorca, der mit Meeresfrüchten, Miesmuscheln, Hähnchenbrust- und Kaninchenfilet, nach Art des Hauses, verfeinert wird.

SAMSTAG 12-17h:

Rumpsteak Happy Hour

Rumpsteaks mit Sauce und zwei Beilagen nach Wahl, nur 19,90 Euro

- Pfeffersauce oder
- Rotweinsauce oder
- Kräuterbutter oder
- Gebratene Zwiebeln und

- Grillgemüse oder
- Pimientos de padron oder
- Artischockengemüse oder
- Champignons und

- Rosmarinkartoffeln oder
- Chilikartoffeln oder
- Pommes frites oder
- Mojokartoffeln

Catering & Private Feiern

Sind Sie auf der Suche nach einer passenden Location samt Menü für eine Familien- oder Firmenfeier?

Geht das Meeting den ganzen Tag und Sie suchen nach einem geeigneten Ort und passenden Snack für die Mittagspause oder den Ausklang am Abend?

Oder steht ein runder Geburtstag ins Haus und Sie möchten es so richtig krachen lassen?

Die Gäste sind bereits geladen, aber eigentlich wissen Sie noch so gar nicht, wie Sie am besten feiern sollen?

Wir finden eine Lösung. Schreiben Sie uns einfach eine Email an tapas@luna-y-sol.de!

Informationen und Inspirationen finden Sie unter: www.luna-y-sol.de und www.estrella-catering.de



Tapasbar & Cerveceria
Louisenstrasse 114
61348 Bad Homburg
T 06172 / 171617

Mo-Fr 11:30-15h
Mo-Fr 17-24h
Sa 12-24h
So 12-23h

Kein Ruhetag
Biergarten täglich bis 23h
Letzte Runde 22:30
Mittagstisch Mo-Fr 11:30-15h

tapas@luna-y-sol.de
www.facebook.de/lunatapas
Instagram: lunatapas

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie gerne unser Servicepersonal.
Eine Karte mit detaillierten Informationen stellen wir Ihnen jederzeit bereit.