



Luna
BIANCA

TERRAZA-PIZZERIA

**CARTA DE SÁBADO,
DOMINGO Y FESTIVOS**

Para empezar

Patatas Bravas con all i oli *1	5,75€
Puntilla Crujiente con pimientos de padrón *5,7	7,00€
Calamares a la romana *5,7	8,00€
Nuggets de Pollo (8 u.) *1,7 Crujientes nuggets de pollo empanados con salsa barbacoa y patatas	6,50€
Luna nachos *1,7,12 Nachos estilo Luna Bianca. Con crema de cheddar, chili con carne, crema agria y jalapeños	7,50€
Fingers de Mozzarella gouda (8 u.) *1,7,12 Palitos de queso mozzarella empanados con salsa barbacoa y patatas	6,50€
Mexican Cheese Fries *1,7,12 Patatas fritas con crema de cheddar, chili con carne, salsa ranch, jalapeños y salsa picante	7,50€

ENSALADAS

Ensalada Caprese *12 Rodajas de tomate natural, mozzarella di buffala DOP., rúcula, aceitunas negras y orégano	8,00€
Ensalada César *1,12 Lechuga, bacon en tiras, croutons, pollo, queso parmesano y salsa César	8,00€

carpaccio

Carpaccio de Carne *12 Rúcula, parmesano, pimienta molida, vinagre de Módena	11,00€
--	---------------

Piadina ROMAGNOLA

Piadina Parmigiana *7,12 8,00€
Mozzarella, jamón york, lechuga, tomate natural, parmigiano, mayonesa

Piadina Prosciutto *7,12 8,00€
Mozzarella, jamón serrano, tomate natural, rúcula

Piadina Philadelphia *7,12 8,00€
Queso philadelphia, jamón york, champiñones



Piadina Parmigiana

carnes

Solomillo de ternera con sal de brasas 18,00€

Entrecotte 15,00€

Acompaña la carne con:

-Salsa Pimienta *9,12

-Salsa Roquefort *12

PESCADOS

Bacalao horneado con muselina suave de ajo *1,3 15,75€

Lubina horneada a la sal *3 15,50€

canelones

Cannelloni al forno *6,7,12 8,00€
Cilindros de pasta rellenos de carne y especias sobre base de salsa napolitana y cubierto de bechamel con mozzarella fundida

PIZZAS

- | | |
|--|--------|
| 1. Margarita *7,12
Tomate, mozzarella, albahaca, parmesano, aceite de oliva | 7,00€ |
| 2. Prosciutto *7,12
Tomate, mozzarella, jamón york | 7,25€ |
| 3. Quattro formaggi *7,12
Tomate, mozzarella, emmental, gorgonzola, parmesano | 9,00€ |
| 4. Barbacoa *7,12
Salsa barbacoa, mozzarella, bacon, carne picada, cebolla | 9,00€ |
| 5. Carbonara *7,12
Mozzarella, jamón york, champiñones, bacon, cebolla, parmesano, nata | 9,00€ |
| 6. Quattro stagione *3,7,12
Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, atún, olivas negras | 8,50€ |
| 7. Capricciosa *7,12
Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, alcachofas | 8,50€ |
| 8. Calzone (doblada) *7,12
Tomate, mozzarella, jamón york, salami, requesón, albahaca, parmesano | 9,00€ |
| 9. Deliciosa *7,12
Mozzarella, carne picada, bacon, parmesano, nat | 9,00€ |
| 10. Diavola *7,12
Salsa barbacoa, mozzarella, chorizo, pollo, pimiento | 9,00€ |
| 11. Marinera *3,7,10,12
Tomate natural, mozzarella, salmón, gambas, cebolla, nata, parmesano | 10,00€ |
| 12. Serrana *7,12
Tomate, mozzarella, jamón serrano, champiñones, emmental | 9,00€ |

PIZZAS

13. Sicilia *7,12 Mozzarella, albahaca, jamón york, champiñones, parmesano, queso cabra	9,50€
14. Bologna *7,12 Mozzarella, albahaca, jamón york, champiñones, gorgonzola, parmesano, nata	9,50€
15. Bari *3,7,12 Tomate, mozzarella, salmón, atún, gambas	10,00€
16. Milano *7,12 Tomate, mozzarella, pimiento, cebolla, alcachofa, champiñones	9,00€
17. Trento *7,12 Tomate, mozzarella, pepperoni, pimiento, champiñones	8,50€
18. Roma *7,12 Tomate natural, mozzarella, jamón serrano, rúcula, lascas de parmesano	8,50€
19. Parmigiana *7,12 Tomate, mozzarella, bacon, parmigiano, taleggio	9,50€
20. Sardegna *3,7,12 Tomate, mozzarella, atún, anchoas, alcaparras, olivas negras	9,50€
21. Volcano *7,12 Tomate, mozzarella, franckfurt, chorizo, carne picada, huevo	9,00€
22. Catania *1,7,12 Tomate, mozzarella, bacon, franckfurt, pepperoni, huevo, parmesano	9,00€
23. Mirabella *7,12 Tomate, mozzarella, pimiento rojo, cebolla, olivas negras	8,50€
24. Foie di Luna Bianca *7,12 Tomate, mozzarella, champiñones, taleggio, jamón pato, tomate semiseco, foie	10,00€

Postres caseros

Tiramisú *1,7,9,12	4,00€
Creppe de Nutella con chocolate caliente *1,7,12	4,50€
Tarta de 3 chocolates con base de galleta *7,12	4,00€
Tarta de Queso horneada con galleta y coulis de frutos rojos *7,12	4,00€
Brownie con chocolate caliente y helado *1,7,8,12	4,00€
Torrija de brioche con helado de leche merengada y canela	5,50€
Pastelón de Puzol *1,7,9,12	4,50€

El pastelón de Puzol es un pastel típico de la zona y está elaborado por capas de bizcocho con dulce de leche, crema pastelera, crema de café y recubierto de chocolate.

Todos los postres son caseros, elaborados de forma artesana.

COPAS de HELADO

1 bola de helado	2,00€
2 bolas de helado	2,50€
3 bolas de helado	3,50€



Luna
BIANCA

TERRAZA-PIZZERIA

VINO Y BEBIDA

Bebidas

Refrescos 35 cl.	2,25€
Zumos (piña, melocotón)	2,25€
Jarra de sangría	13,50€
Agua 0,5 l.	2,00€

cervezas

Cerveza de barril (doble) San Miguel Selecta	2,50€
Cerveza de barril (caña) San Miguel Selecta	2,00€
Jarra de cerveza de barril San Miguel Selecta	9,00€
Heineken	3,00€
Alhambra reserva 1925	3,00€

Vinos de Italia

Sangue di Giuda (Picchioni)	10,00€
Lambrusco Fiorello tinto	9,00€
Lambrusco Fiorello rosso	9,00€

Vinos Tintos

D.O Rioja

López de Haro (Garnacha tinta, graciano, tempranillo)	12,00€
Baigorri (Garnacha, tempranillo)	21,00€
Muga (Garnacha, graciano, mazuelo, tempranillo)	24,00€
Ramón Bilbao (100% tempranillo)	18,00€
Cune (Garnacha tinta, mazuela, tempranillo)	16,00€
Cosme Palacio (100% tempranillo)	25,00€

D.O Ribera del Duero

Pago de los Capellanes (100% tempranillo)	36,00€
Pesquera (100% tempranillo)	32,00€
Arzuaga (Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot)	35,50€
Emilio Moro (100% tempranillo)	29,50€
Malleolus (100% tempranillo)	49,50€
Pago de Carraovejas (Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot)	53,00€
Protos (100% tempranillo)	27,00€
Tras las cuevas "roble" (100% tempranillo)	19,00€
Pruno (Tempranillo, cabernet sauvignon,)	21,00€

V.T. Somontano

Sommos Varietales (Merlot, tempranillo, syrah)	15,00€
--	--------

V.T. Castilla y León

Mauro (Tempranillo, syrah)	55,00€
----------------------------	--------

D.O.P. El Terrerazo

Mestizaje (Bobal, merlot, cabernet sauvignon, garnacha, tempranillo)	18,00€
Finca terrerazo (100% bobal)	49,00€

D.O. Valencia

Les Alcusses (Monastrell, gamacha, cabernet sauvignon, merlot, syrah)	19,00€
---	--------

D.O. Utiel - Requena

Nodus Bobal (100% bobal)	16,00€
Nodus Merlot Delirium (100% merlot)	26,00€

VINOS BLANCOS

D.O. Rioja

Piérola (100% tinta fina) 13,50€

D.O. Rueda

Valdubón (Verdejo, viura) 11,00€

Marqués de Cáceres "Vendimia nocturan" (100% verdejo) 13,00€

Protos (100% verdejo) 14,00€

D.O. Empodrà

Blanc Pescador (Macabeo, xarel.lo, parellada) 11,00€

D.O. Valencia

Marqués de Valencia (Moscatel, meseguera, malvasia) 11,00€

Nodus chardonnay (100% chardonnay) 19,00€

D.O. Rias Baixas

Martín Codax (100% albariño) 17,00€

Pazo de San Mauro (100% albariño) 27,00€

Vionta (100% albariño) 18,00€

I.G.P Cádiz

Barbadillo (Castillo de San Diego) (100% palomino fino) 10,00€

D.O Alicante

Marina Alta (100% moscatel Alejandría) 11,00€

D.O Somontano

Sommos Varietales blanco (Chardonnay, pinot noir, gwürtraminer) 14,00€

VINOS ROSADOS

D.O. Rioja

Marqués de Cáceres Rosado (Tempranillo, garnacha)

11,00€

D.O. Navarra

Las Campanas (100% Garnacha)

12,00€

D.O. Valencia

Nodus Rosado (100% bobal)

14,00€

D.O.C. Prosecco Treviso (Italia)

Freixenet Italian rosé frizzante (Glera, pinot noir)

19,00€

ALÉRGENOS



1. Huevos
2. Soja
3. Pescado
4. Mostaza
5. Moluscos
6. Apio
7. Gluten
8. Frutos de cascara
9. Dioxido de azufre
10. Crustaceos
11. Altramuces
12. Lacteos
13. Sesamo
14. Cacahuete