

SUGERENCIAS

LUNA BEACH



www.lunabeachrestaurante.com

Thursday, June 1st 2023

Calahonda Mijas

APERITIVOS *Appetizer*

GILDAS de matrimonio (Boquerón y anchoa)/ (Anchovies in vinegar & curated).(UNID).....	3€
ANCHOAS del Cantábrico 00 Sanfilippo con Mantequilla artesana	
Sanfilippo ANCHOVIES from the Cantabrian Sea 00 with artisan butter.....(UNID).....	3€
Lata de ANCHOAS del Cantábrico 00 Sanfilippo/	
PRESERVED Sanfilippo ANCHOVIES from the Cantabrian Sea 00	27€
LATA de MEJILLONES en ESCABECHE con chips/PRESERVED MUSSELS in	
ESCABECHE with chips (6-8 unid).....	8.95€
Ensaladilla de ANGUILA Ahumada/ Smoked EEL Salad.....	14€
OSTRAS/ OYSTERS (x Unid).....Guillardeau nº2.....5.25€.....La Belle Huitre nº3.....	4.50€

ENTRADAS *Starters*

Melón CANTALUPO, Cherry y lascas de JAMÓN IBÉRICO	
CANTALUPO Melon, Cherry and flakes of IBERIAN HAM.....	10.50€
CARPACCIO de GAMBAS Rojas con salsa agria y cítricos/	
Red PRAWN CARPACCIO with sour sauce and citrus.....	19€
CARPACCIO bacalao ajo negro y naranja	
COD CARPACCIO black garlic and orange	17.90€
CARPACCIO de vieiras , compota manzana calabacín baby	
CARPACCIO of scallops, baby zucchini apple compote.....	17.50€
CEVICHE de rodaballo con su leche de tigre	
Turbot CEVICHE with its leche de tigre.....	21€
TARTAR DE ATUNrojo/ Red TUNA TARTARE.....	21€

Ensaladas *Salads*

Confit de PATO Templada/ Warm DUCK confit.....	16€
--	-----

Pescados **FISH**

Pescado SALVAJE plancha/ WILD fish grilled.....	19.90€
Matrimonio de VIEIRA, KOKOTXA de bacalao	
y ralladura de MOJAMA de ATÚN/ Marriage of SCALLOP,	
KOKOTXA of cod and grated MOJAMA of TUNA.....	17.90€
BACALAO gratinado con Ali-Oli de manzana	
COD gratin with apple Ali-Oli.....	18.90€
Chuleta de RODABALLO en su salsa con AJO confitado	
TURBOT in its sauce with GARLIC confit.....	22€
TATAKI de ATUN rojo/ Red TUNA TATAKI.....	22€
VENTRESCA de atun con puerros y wakame	
Tuna belly with leeks and wakame.....	25€

PASTA & RISOTTO

Risotto negro con PULPO a la Gallega/	
Black risotto with OCTOPUS with paprika.....	15.90€
TAGLIATELLE con su CARABINERO marinado	
TAGLIATELLE with its marinated CARABINER.....	19€

Carne **Meat**

MAGRET de PATO en salsa kumquat/	
DUCK MAGRET in kumquat sauce.....	25€
SOLOMILLO de TERNERA con foie	
BEEF SIRLOIN with foie.....	26.90€
CHULETON BBQ/	
BBQ T-bone steak (2 pers).....	S/P/M

POSTRE

Dessert

HOME MADE

6.95€	-Peras a la TINTILLA Rota/ Pears in TINTILLA Wine	
	-TACOS FRUTOS rojos con SORBETE de cítricos de ORIENTE / Red FRUIT TACOS with SORBET of citrus from the EAST	
	-TARTA de QUESO casera/ Home made cheese Cake	
	-PANNA COTTA Coco y Piña Colada/ Coconut and Piña Colada	
7.95€	-TORRIJA artesana con helado de LECHE MERENGADA/ Artisan French toast with ice cream SWEET MILK	
	-BROWNIE tropical de MANGO Tropical MANGO BROWNIE	
	-Tabla de 3 quesos 3 cheese board	16.50€

LUNA BEACH

RESTAURANT | BEACH BAR

SALADS · MAIN DISHES · FISH · COCKTAIL · DESSERTS

STARTERS

Entradas

1. Lonchas de SALMÓN marinado casero/
Marinated SALMON homemade..... 16.95€
2. BOQUERONES del cantábrico en vinagre/
Fresh ANCHOVIES in vinegar..... 13.50€
3. Los Clásicos LANGOSTINOS PII-PIL/
The Classic PRAWNS Pil-Pil  13.95€
4. GAMBAS DIAVOLA con cebolla,
cherry y CHILI/
DIAVOLA PRAWNS with onion,
cherry & CHILI   14.25€
5. PULPO a la Gallega con base de
cachelo y AOVE /
Paprika OCTOPUS with potatoes..... 19.95€
6. JAMÓN ibérico de BELLOTA 75%
Iberian Ham..... 25€
7. Clásica BRUSCHETTA siciliana/
Sicilian BRUSCHETTA..... 9.60€

PANES RÚSTICOS de masa madre
Pan con MANTEQUILLA artesana 2.30€
Pan con AOVE 2.60€
Pan de AJO 5.50€
RUSTIC BREADS from sourdough
Bread with artisan BUTTER €2.30
Bread with oliva oil 2.60€- GARLIC bread 5.50€

Soup for Lunch or dinner

15. GAZPACHO (Temporada)/
(Season) vaso/glass 7,20€..... 9€
16. Sopa de CEBOLLA con su tosta de
centeno y lascas de PARMESANO
ONION soup with PARMESANO
(Temporada)/ (Season)..... 12€
17. Auténtica SOPA de MARISCO
y Pescado blanco/
SEAFOOD & White Fish Soup..... 14,50€


IVA (incluido)

SELECTION of SALADS

FRESHLY
MADE

8. Ensalada MIXTA con atún/
MIXED salad with tuna 13.50€
Lechuga ,atún, tomate, pepino, maíz , cebolla,
pimiento, huevos y aceitunas negras
Lettuce, tuna, tomato, cucumber, corn, onion,
peppers, eggs and black olives
9. Ensalada TROPICAL con LANGOSTINOS/
TROPICAL salad with PRAWNS and avocado 14€
Fruta variada, lechuga, salsa rosa y aguacate/
Various fruit, lettuce, cocktail sauce and avocado
10. Ensalada de SALMÓN/ SALMON salad 14€
Lechuga, bocas de mar, alcaparras, cebolla,
huevo y langostinos
Lettuce, surimi, salmon, capers, onion, eggs and prawns
11. Ensalada de PULPO/ OCTOPUS salad 12€
Pulpo, pimientos, cebolla, tomate y mejillones/
Octopus, peppers, onion, tomato and mussels
12. Ensalada con queso de CABRA/
GOAT cheese salad 15€
Rúcula, lechuga, maíz, nueces, pasas, manzana,
pepino, miel y tomate
Rocket , lettuce, corn, nuts, raisins, apple, cucumber,
goat cheese, honey and tomato
13. Ensalada CESAR/ CAESAR salad 14.50€
Lechuga, parmesano, pollo, croutons y salsa Caesar
Lettuce, parmesan, chicken, croutons and Caesar sauce
14. Ensalada CAPRESE/ CAPRESE Salad 14.50€
Mozzarella de BÚFALA, tomate, albahaca y pesto/
BUFFALA mozzarella, tomato, basil and pesto sauce

Pasta

18. PENNE en salsa ARRABIATA de Peperoncino
y gambas/ PENNE with ARRABIATA souce
of Peperoncino and prawns  15.50€
19. TAGLIATELLE Frutti di mare/
TAGLIATELLE Frutti di mare..... 17.95€



Kids
menu

10.90€
A elegir
To choose

- Penne boloñesa
- Rosada frita con patatas/ Fish & Chips
- Lagrimitas de pollo con patatas fritas/
Chicken fingers with chips



Pregúnten por el pescado del día según mercado

Seafood Moluscos y Crustaceos

20. MEJILLONES frescos en salsa casera MARINERA/
MUSSELS seaman style14.25€
21. MEJILLONES frescos al VAPOR con limón y laurel/
Steamed MUSSELS 13.50€
22. ALMEJAS frescas de CARRIL salteadas/
CARRIL CLAMS15.90€
23. LANGOSTINOS TIGRES al grill / Grilled king PRAWNS S/M
24. GAMBAS BLANCAS a la plancha/ Grilled white PRAWNS... S/M

Fried Nuestros Fritos

25. Auténticos CALAMARES fritos (150gr) / Fried SQUIDS... 18,25€
26. Nuestros BOQUERONES FRITOS malagueños /
Fried anchovies..... 16€
27. Tiras de ROSADA FRITA / Fried white fish 17.50€
28. Crujientes PUNTILLITAS/ Crunchy baby SQUIDS..... 16.50€
29. Clásica FRITURA variada de PESCADOS/
Mixed fried fish Malaga style 22€

ESPETO

- Sardinas/ Sardines
9€
Pescado para 1 persona
·Lubina /
Fish for 1 person · Sea bass
28€
Pescado para 2 personas
·Rodaballo ·Lubina/
Fish for 2 people
·Turbot · Sea bass
55€
PESCADO SALVAJE
/ WILD FISH
S/M

LARGE PLATES

FISH Pescados

30. PATA de PULPO cocinada baja
TEMPERATURA y sus patatas BABY salteadas
/ Roasted OCTOPUS leg whit Baby potatoes..... 21.95€
31. Gran CALAMAR a la plancha
con VERDURAS de TEMPORADA/
Large grilled squid with vegetables..... 24.50€
32. SALMÓN a la PLANCHA sobre
una base de reducción de NARANJA
/ Grilled salmon with an orange reduction..... 20.95€
33. Gran BROCHETA MIXTA de PESCADO
con guarnición de PATATAS
/ Fish skewer mixta with baby potatoes..... 23.50€
34. LENGUADO a la plancha con
VERDURA de la temporada/
Grilled SOLE served with seasonal VEGETABLES. 25€

MEAT Carnes

35. SOLOMILLO de IBÉRICO estilo LUNA/
"LUNA" style pork TENDERLOIN 18.90€
36. ENTRECOT de TERNERA con
guarnición de patatas/
BEEF ENTRECOTE with potatoes 23€
37. CHULETAS de CORDERO con
guarnición de patatas/
LAMB CHOPS with potatoes.....23.50€
38. Gran BROCHETA de POLLO con
PATATAS FRITAS crujientes /
CHICKEN skewer with fries..... 19.90€
39. BURGUER 100% Ternera con
QUESO cheddar Y PATATAS /
100% Beef BURGER with CHEESE
accompanied with FRIES 15.20€

Arroz/ Rice

Min. 2 Pers PRECIO POR PERSONA/ PRICE PER PERSON

40. Paella de verduras/ Vegetable paella 15.50€
41. Paella de pollo/ Chicken paella 17€
42. Risotto de gambas rojas y setas/
Red prawns and mushroom risotto 17€
43. Arroz negro/ Black rice 17.50€
44. Paella mixta/ Mixed paella 18€
45. Paella de mariscos/ Seafood paella 19€
46. Arroz caldoso con bogavante/ Rice soup lobster 33€
47. Arroz caldoso con carabinero/ Soupy rice with carabinero .. 33€

Guarnición extra 3.50€
Patata baby *Patatas fritas
*Boniato frito
*Verduras de temporada
*Arroz Basmati

Salsas/ Sauces:
2.50€



TO FINISH

Postre

Tarta del dia/ Cake of the day.....	6,95€
Brownie con helado de vainilla/ Brownie with vanilla ice cream	7,95€
Helado x bola/ Ice cream 1x	2,20€
Fruta de temporada/ Season's fruit	6,35€
Sorbete de limón/ Lemon sorbet	6,00€
Coronel (Sorbete de limón con cava o vodka)/ (Lemon sorbet with cava or vodka)	7,00€

COMBINADOS

Mixed



WHISKY

Ballantines, Red Label, Dyc8.....	8,00€
The Famous Grouse, Four Roses	8,50€
Jack Daniel's, Southern Comfort	9,50€
Black Label, Chivas, Cardhu, Glenfiddich 12	10,50€

GIN

Larios, Gordons, Beefeater.....	8,00€
Gin Rosé.....	8,50€
Tanqueray, Bombay Sapphire, Seagrams, Bruni.....	9,50€
Hendrick's, Nordés, Tanqueray N°10.....	10,00€
G'Vine, Gin Mare, Bruni.....	12,00€

RON

Barceló, Brugal, Cacique, Bacardi.....	8,00€
Havana 7, Legendario, Cacique 500.....	9,50€
Pampero Aniversario, Matusalem 15 años.....	11,50€

VODKA

Smirnoff, Absolut.....	8,00€
Belvedere, Grey Goose.....	12,50€

LICORES

Ruavieja, Sambuca, Limoncello, Grappa	6,00€
Amaretto, Cointreau, Tia Maria, Kahlúa, Frangelico, Pacharán, Licor 43, Baileys, Jagermeister.....	6,50€
Grand Marnier Rojo, Drambuie	8,00€

BRANDY

103, Soberano, Magno, Carlos III.....	6,00€
Carlos I	10,50€

COGNAC Courvoisier V.S.O.P., Rémy Martin V.S.O.P

ARMAGNAC Clés de Duacs V.S.O.P.	12,00€
CALVADOS Pére Magloire Fine.....	12,00€
CHUPITOS	3,50€
CHUPITOS Premium	5,00€

IVA (incluido)

COFFEE TIME

Café - Coffee.....	1,90€
Te-Tea/Cafe con leche- Coffee with milk.....	2,00€
Colacao -Hot Chocolate	2,30€
Café Irlandés, Café Calipso, Café Baileys, Café Amaretto.....	8,00€
Carajillo, Capuchino, Latte Macchiato	3,00€

BEBIDAS

Drinks

REFRESCOS

Refrescos, Zumos	2,95€
Agua sin gas 33cl.....	2,50€
Agua sin gas (1l.).....	4,20€
Agua con gas 33cl.....	2,75€
Agua S.Pellegrino 50cl.....	4,50€
Zumo de Naranja Natural	3,50€

APERITIVOS

Martini (on the rocks).....	5,25€
Pernod, Ricard, Campari (combinado)	8,00€

Beer



Caña.....	3,00€
Copa de cerveza.....	3,80€
Pinta	4,80€
Cruzcampo especial, Sol, Desperado, Águila, Heineken, Heineken 00.....	4,50€
Alcazar.....	4,20€
Magners	4,50€
Kopparberg.....	5,00€
Strongbow	6,50€
Tinto de Verano..copa/glass..	4,00€
Jarra/Jug.....	18€

Copeo



- Verdejo 4,20€
- Albariño 5€
- Sauvignon Blanc 5€
- Chardonnay 5€
- Cotes de provence 6€
- Dark Rosé 5€
- Rioja 5€
- Ribera del Duero 5€
- Cotes de Provence 6€