

Buffet libre con Show Cooking Free buffet with Show Cooking

Deguste nuestro Buffet libre con cocina en vivo y productos de temporada para adultos 18.00€. Pequeños 10.00€.
Taste our free buffet with show cooking and seasonal products for adults €18.00. For children €10.00.



Snack Bar - Solarium

Disfruta en verano de un cóctel o picoteo en terraza bar exterior desde las 18:00h. hasta las 00:00h.
In summer, enjoy a cocktail or snack on the outdoor terrace bar from 6:00p.m. until 00:00h.



Gran Hotel
Luna de Granada
Convention & Leisure
★ ★ ★ ★ by SERCOTEL HOTELS

www.granhotellunadegranada.com



Entrantes Frios / Cold Starters

- Conservas gourmet Real Conservera. Gourmet preserves “Real Conservera”
 - Mejillones. Mussels..... 11.00€
 - Berberechos. Cockles..... 21.00€
 - Zamburillas. Small scallops..... 20.00€
 - Navajas. Razor clams..... 25.00€
- Surtido especial de ibéricos. Special assortment of iberian cured meats..... 24.00€
- Tabla mixta de jamón Ibérico D.O. Jabugo y quesos. Assorted iberian ham (Denomination of origin “Jabugo”) and cheese platter..... 22.00€



- Ensalada del Cheff. Chef’s salad..... 11.00€
- Ensalada de carpaccio de tomate, pétalos de aguacate y queso fresco. Tomato carpaccio salad, with avocado petals and fresh cheese..... 14.00€
- Nuestra ensalada César. Our Caesar salad..... 15.00€
- Ensalada Gran Luna. “Gran Luna” salad..... 16.00€



Entrantes Calientes / Hot Starters

- Crema/Sopa del día. Cream soup/Soup of the day..... 9.00€
- Patatas bravas con nuestra salsa. “Patatas bravas” (spicy fried potatoes) with our sauce..... 9.00€
- Tempura de verduras de la huerta con miel de caña. Tempura of vegetables with sugar cane honey..... 11.00€
- Croquetas de boletus. Boletus croquettes..... 11.00€
- Croquetas de Ibéricos. Iberian sausages croquettes..... 11.00€
- Croquetas de gambas al ajillo. Garlic prawns croquettes..... 11.00€
- Fingers de pollo con salsa de miel y mostaza. Chicken fingers with honey and mustard sauce..... 11.00€
- Daditos de cazón en adobo. Deep-fried marinated dogfish cubes..... 11.00€
- Huevos rotos con jamón reserva. Scrambled eggs with “reserva serrano” ham (cured for 12-15 months) 14.00€
- Parrillada de verduras al fuego con salsa romesco. Grilled vegetables with romesco sauce (sauce made with roasted tomatoes, onion and garlic, hazelnuts, dried red peppers, oil)..... 17.00€



- Alcachofas castellanas con pil-pil de gambas. Artichokes with prawns in “pil-pil” sauce (garlic, chilli pepper and oil)..... 22.00€
- Habitas de Granada con jamón reserva y huevos de corral. Baby broad beans from Granada with reserva serrano” ham (cured for 12-15 months) and free-range eggs..... 22.00€

Pescados / Fish

- Lubina al grill con salteado de verduras mediterráneas. Grilled sea bass with sauteed mediterranean vegetables..... 21.00€
- Calamar a la plancha con abanico de tomate y ajo verde. Grilled squid with sliced tomatoes, garlic and parsley..... 22.00€
- Pulpo frito con alioli de ajo negro. Fried octopus with black garlic mayonnaise..... 25.00€



Carnes / Meat

- Confit de pollo de corral sobre lecho de patata. Free range chicken confit on a bed of potatoes..... 12.00€
- Secreto sobre lecho de setas confitadas, patatas arrugadas y mojo. “Secreto”(highly-marbled cut of pork from behind the shoulder blade) on a bed of confit mushrooms, wrinkled potatoes and mojo sauce..... 17.00€
- Presa Ibérica con crujiente de panceta y patata española. “Presa” (cut of pork shoulder blade) with crunchy Iberian bacon and poached potatoes..... 17.00€
- Carrillera ibérica al vino Borgoña. Iberian pork cheek stewed in Burgundy wine..... 19.00€
- Solomillo de ternera al grill con sal de Rioja. Grilled beef sirloin with salt flavoured with Rioja red wine..... 22.00€
- Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con guarnición. Shoulder blade of baby lamb cooked at low temperature with side dishes..... 22.00€



Postres / Desserts

- Fruta del día. The daily fruit..... 5.00€
- Fruta de temporada trinchada. Seasonal Fruit sliced..... 7.00€
- Helado caliente de tocino de cielo. “Tocino de cielo” (egg yolk and syrup pudding) tempered ice cream..... 7.00€
- Helado caliente de tres chocolates. Three chocolate tempered ice cream..... 7.00€
- Helado caliente de frutos del bosque. Red fruits tempered ice cream..... 7.00€
- Coulant de chocolate con helado. Chocolate coulant with ice cream..... 7.00€
- Tarta de queso con helado. Cheese cake with ice cream..... 7.00€



Room Service 24h – Tel. 812 - 800
Carta limitada a partir de las 23:45h
The menu is limited from 23:45h

Pizzas, Hamburguesas y Sandwiches
Pizzas, Burgers and Sandwiches

- Sandwich mixto. Ham & cheese sandwich..... 9.00€
- Sandwich vegetal. Veggie sandwich..... 11.00€
- Sandwich club. Club sandwich..... 13.00€
- Mini Hamburguesas de ternera. Mini beef burgers..... 12.00€
- Hamburguesa de Pollo Crispy Chicken. Chicken Crispy burger..... 13.00€
- Hamburguesa de Angus escocés. Scottish Angus burger..... 16.00€
- Pizza Margarita. Pizza Margherita..... 13.00€
- Pizza 4 quesos. Pizza 4 cheese..... 14.00€
- Pizza especial. Pizza special..... 14.00€
- Pizza Hawai. Pizza Hawaiian..... 14.00€
- Pizza diavola. Pizza diavola..... 14.00€
- Pizza boloñesa. Pizza bolognese..... 14.00€
- Pizza prosciutto. Pizza prosciutto..... 14.00€
- Pizza tonno. Pizza tonno..... 14.00€
- Pizza sin gluten y sin lactosa Margarita. Pizza Margherita gluten & lactose free..... 14.00€
- Pizza sin gluten y sin lactosa de jamón y champiñon. Ham & mushroom pizza gluten & lactose free..... 14.00€



Para los más Pequeños / Kids Menu

- Pasta napolitana. Pasta neapolitan..... 9.00€
- Nuggets de pollo. Chicken nuggets..... 9.00€
- Microquetas de cocido de la abuela. Grandma’s casserole mini croquettes..... 9.00€
- Fingers de pollo. Chicken fingers..... 9.00€
- Pechuga de pollo con empanado casero. Homemade chicken breast fillet breaded..... 9.00€

