

ORXATA AL PUNT



ELABORACIÓN PROPIA
SIN ADITIVOS. SIN PASTEURIZAR.
CAMPO PROPIO CERTIFICADO EN AGRICULTURA ECOLÓGICA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CHUFA DE VALENCIA

Mediana/ Grande 3,60/ 4,30
Litro para llevar 7,50

PARA ACOMPAÑAR RECOMENDAMOS

Coca Llanda Casera 2,90
Harina integral de espelta, huevos, azúcar de caña, orxata, aceite de oliva virgen extra, levadura y piel de limón.

CERVEZAS PREMIUM



Suc de Lluna 3,85
Rubia, Ecológica, con Matiz afrutado. Edición limitada
Elaborada con nuestra receta propia en Valencia
Ligeramente aromatizada con chufa, arroz y naranja de L'Horta

Gándara 3,85
Tostada, Ecológica, Edición limitada
Ligeramente aromatizada con Castanea Sativa
Un homenaje a nuestros tataratatarabuelos del Bierzo Alto

Altura de Vuelo 4,00
Rubia, Blonde Ale, Pilsner
Sin Filtrar, Elaborada en Valencia, Bio
Carbonatación natural sin CO2 añadido

Lammsbräu Non-alcoholic 4,00
Pilsner suave con sutil aroma de malta
y ligero sabor a lúpulo. Sin Gluten y Sin Alcohol.

Clara 4,00

COPAS- BEBIDAS

Copa de Vino o Cava 4,00
Vermut Valenciano 3,95
Agua de Valencia 4,90 (copa)/ 17,50 (jarra)
Sangría 6,40
GinTonic 8,00 a 9,50
Combinados 8,00 a 9,50 (según marca)
Agua/Refrescos 2,80/ 3,20
Zumos embotellados 3,50



Bio Café Orgànic

@sucdelluna
Prioridad sin humo-tabaco



Le informamos que en nuestras instalaciones trabajamos con estos alérgenos

ZUMOS ESPECIALES



SMOOTHIES RECIÉN ELABORADOS.
100% FRUTA. SIN AZÚCAR

DELICIA DE FRESA 5,90
Fresa, plátano, naranja

PLACER DEL BOSQUE 5,90
Arándano, grosella, mora, frambuesa, mango, manzana

FUSIÓN DE FRAMBUESA 5,90
Frambuesa, fresa, naranja

ATARDECER 5,90
Mango, plátano, manzana

L'HORTA GREEN 5,90
Espinacas, pepino, col kale, mango, manzana, limón, chufa

NARANJA 3,40/ 4,20
Valenciana en temporada de octubre a julio

BATIDOS- ZUMOS PERSONALIZADOS



SMOOTHIES RECIÉN ELABORADOS.
100% FRUTA. SIN AZÚCAR

1 BASE A ELEGIR: +
Leche de Soja
Leche de Avena
Leche de Chufa (orxata)
Leche de Vaca
Zumo de Manzana
Zumo de Naranja

2 FRUTAS A ELEGIR:
Fresa
Frambuesa
Plátano
Frutas del Bosque
Mango
Zanahoria
FRUTA EXTRA +0,60

DULCE O SALADO

Coca llanda casera 2,90
Coca de calabaza con nueces 4,60
Croissant 2,70
Croissant con chocolate 3,90
Croissant con Jamón y Queso 5,90
Gofre solo 6,00
Gofre con chocolate 6,50
Gofre con chocolate y nata 7,00
Gofre con helado, choco y nata 7,50
Brownie vegano y sin gluten 5,90
con nueces e integral
Brownie con nueces 5,90
bañado en chocolate caliente
Brownie con nueces 7,50
bañado en chocolate caliente y helado
Rosquilletas 2,80

HELADOS

COPA FRUTA BIO 6,90
Helado de Fresa, Mango, Frambuesa y Yogur

COPA VALENCIA 6,50
Helado de Vainilla, Merengada y Turrón con nata montada

COPA MERENGADA 4,90
Tradicional helado Valenciano

COPA BLANCO Y NEGRO 4,90
Helado de Vainilla o Merengada con granizado de café

COPA 1 BOLA/ 2 BOLAS 3,90/ 4,90

Sabores a elegir:
Leche merengada
Turrón
Chocolate
Vainilla, Nata
Avellana, Nata Nueces
Bombón crujiente
Stracciatella
Yogur, Naranja



Fresa
Mango
Frambuesa
Limón

GRANIZADOS

DISPONIBLES DESDE MARZO HASTA OCTUBRE
LIMÓN o CAFÉ 3,80 (mediano)/ 4,30 (grande)

CAFÉS



100% ARÁBIGA.
CON LECHE DE VACA O CON
LECHE VEGETAL DE AVENA O DE SOJA

Latte Machiato 3,30
Espresso con crema de leche

Vienés 4,00
Café con leche y nata montada

Capuccino 4,00
Café, leche, cacao

Capuccino de verano 4,60
Café batido con cacao, leche fría y hielo

Café freddo 4,60
Café batido con hielo, con o sin leche.

Espresso 2,00

Extras:
Vaso con hielo (del tiempo) +0,30
Tocado de licor +0,50

TÉS



Té verde Sencha Japonés 3,00
Con hojas enteras de Camelia Sinensis.
Suave y aromático con flavonoides antioxidantes

Té Negro Breakfast
Tradicional té chino, estimulante y fuerte aroma

Té Negro Chai
Mezcla de té negros combinada con
especias y aromas de la India:
canela, cardamomo, jengibre y clavo

Té Rojo Pu Erh
Infusión rojiza, fuerte sabor intenso y terroso
Utilizado en dietas adelgazantes

Té Roibos
Sin Teína. Sabor suave y aroma dulce.
Relajante y alto contenido en antioxidantes.

Té Roibos Con Canela, Jengibre y Naranja
Sin Teína. Sabor afrutado y relajante.

Té Frutas del Bosque
Sin Teína. Digestiva con Hibisco y matiz afrutado.

CHOCOLATES



Chocolate a la taza 3,75

Suizo 4,30
Chocolate a la taza con nata montada

Cacao con leche 3,20
Sin azúcar. Con Leche Vegetal o de Vaca

DESAYUNOS

Oferta lunes a viernes no festivos, hasta 11:00h

3,10

Café o Infusión

leche de avena, soja o vaca

+

4,00

Zumo Naranja

+

**Tostadas de tomate, o de mermelada
o Coca llanda integral, Croissant o Fartón**

Elegir: Tostadas integral o pan blanco

Extras: +2,20 Jamón, Queso, Salmón, Aguacate o Crema cacao
+2,80 Zumo fresco de Naranja o Yogur
+2,50 Zumo envasado de Piña, Melocoton, Tomate
+2,00 Fruta

ALMUERZO

Oferta lunes a viernes no festivos, hasta 12:00h

5,80 Medio Bocado (nº1 al 7) + Refresco, Cerveza o Café
4,00 Orxata Al Punt + Fartón
4,95 Orxata Al Punt + Coca Llanda

MENÚ

Oferta lunes a viernes no festivos.

13,90

A elegir:

Paella a leña

valenciana o vegana

Hamburguesa

ternera del pirineo o vegana con miniensalada

+

Postre o Café/ Infusión

10,90

Ensalada

Queso fresco, tomate, lechuga,
Zanahoria, Aceitunas, Pasas, Sésamo

+

Postre o Café/ Infusión

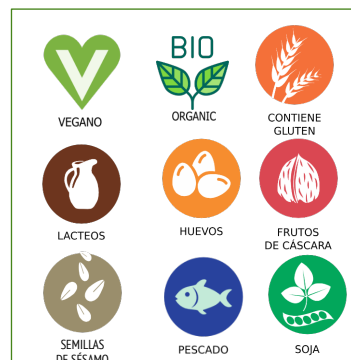
Pan o
biscotes
sin gluten
+1,20/1,60

Menu no disponible en fiestas o fechas especiales



Bio Café Orgànic

@sucdelluna
Prioridad sin humo-tabaco



Le informamos que en nuestras instalaciones trabajamos con estos alérgenos

TOSTADAS



Tomate con Aceite virgen extra 3,80
Mermelada con Aceite virgen extra o mantequilla 2,60
Jamón y Tomate con Aceite virgen extra 4,40

Extras +2,20: Jamón, Queso, Salmón, Aguacate

Pan Sandwich
integral masa madre



Pan Blanco



POSTRES



Tarta de Queso 5,50
Con Mermelada de Temporada
Tarta de Chocolate y Algarroba 5,50
Integral, Con Chufa y Mermelada de temporada
Brownie vegano y sin gluten 5,90
con nueces e integral
Brownie con nueces 5,90
bañado en chocolate caliente
Brownie con nueces y helado 7,50
bañado en chocolate caliente (1 sabor de helado a elegir)
Copa de Helado (1 bola) 3,90
Sabor a elegir: chocolate, vainilla, fresa, frambuesa, mango, turrón, avellana, nata, stracciatella, leche merengada, yogur, bombón crujiente con avellanas. CONSULTAR LISTADO INTOLERANCIAS
Naranja al corte con canela 3,90
Fruta Bio de temporada 3,90

BOCADILLOS SANDWICH

7,40 (entero)
5,80 (medio)

Nº1: Jamón de Teruel con tomate natural
Nº2: Salmón con queso fresco
Nº3: Jamón York y Queso
Nº4: Jamón York, Queso, lechuga y tomate
Nº5: Vegano: Alcachofa o espárrago o aguacate con lechuga, tomate, pasas y aceite
Nº6: Bocado del día (vegetariano)
Nº7: Tortilla de patatas

Extras +2,20/2,90€: Jamón, Queso, Salmón, Aguacate, Espárrago
+0,60€: Alcachofa, paté de castaña

HAMBURGUESAS



Hamburguesa Pirenaica 12,80
Ternera del pirineo con Verduritas de temporada, Alcachofas, Tomate y Lechuga. Acompañado de miniensalada.

Hamburguesa Vegana 11,90
Con jugoso de Verduritas de temporada, Alcachofas, Tomate y Lechuga. Acompañado de miniensalada.

Hamburguesa Ternera 11,90
del Pirineo con Queso, Tomate y Lechuga. Acompañado de miniensalada

Extras +0,60: Cebolla caramelizada (sin azúcar) Alcachofa, paté de castaña, queso
+2,20: Huevo frito
Opcional Sin Pan o con Biscotes Sin Gluten

Pan de Hamburguesa



CALIENTES

Paella Valenciana a leña de naranjo 11,90
Arroz D.O. Valencia, Garrofó, Verdura fresca de L'Horta, Carne de corral, azafrán. Sin colorante químico ni conservantes
Paella Verduras a leña de naranjo 11,90
Arroz D.O. Valencia, Verdura fresca de L'Horta de temporada Vegana. Sin colorante químico ni conservantes.
Lentejas Veganas 8,90
Crema de Calabaza con picatostes 5,00

ENSALADAS



con lechuga de L'Horta

Ensalada Alcachofas 10,90
con crujiente de jamón, lechuga, tomate, aceitunas, pasas, sésamo y picatostes
Ensalada Vegana 10,90
Lechuga, tomate, aceitunas, zanahoria, pasas, sésamo, chufa. Según disponibilidad con alcachofas, espárragos o aguacate
Ensalada Queso Fresco 10,90
lechuga, tomate, zanahoria, aceitunas, pasas, sésamo

Extras +2,20: Queso, Salmón, Espárrago

FRÍOS



Jamón de Bellota 22,90
100% ibérico. Con almendras y pan
Sepia 12,00
Con mahonesa
Espárragos 9,90
De la Rioja, con Mahonesa
Queso Curado 9,50
de leche cruda de cabra. Con nueces y mermelada de temporada
Hummus 7,50
Casero con verdura fresca al corte Con pan (o con nachos o picos)
Gazpacho 4,60
Con picatostes sin gluten
Pintxo del día 4,00
Según temporada
Pintxo Sardina Ahumada 4,00
Sobre pisto de verduritas con calabacín
Pintxo de Anchoa 4,00
Del cantábrico, sobre tomate con queso fresco y aceitunas
Mejillones escabeche 6,50
En lata. De las rias gallegas. Con pan-tomate
Caballa en aceite virgen 6,50
En lata de pesca sostenible. Con pan-tomate
Aceitunas 2,70
Almendras 3,20
Papas 2,90