

ORXATA AL PUNT



Xufa (tigernut) Juice, 100%vegetal, raw, natural and traditional drink from Valencia. With or without sugar.

Jus de Xufa (souchet). Boisson naturelle et traditionnelle de Valencia. Avec ou sans sucre

Soft aus Xufa (erdmandeln), gesundes traditionelles Getränk aus Valencia. Mit oder ohne Zucker.

Orxata naturale: suco di mandorla di terra di Valencia. Con o senza zucchero

COCA LLANDA

Classic Valencian speciality to eat with orxata
Biscuit : Spécialité valencienne classique à tremperorxata
Klassische valencianische Spezialität zum Essen mit Orxata
Specialità classica valenciana da mangiare con orxata

CERVEZAS

Beers / Bières / Birre



SUC DE LLUNA

–Organic beer made in Valencia with local aromas and nuances, chufa, orange and rice

–Bière biologique fabriquée à Valence avec des arômes locaux, du chufa, de l'orange et du riz

–Bio-Bier aus Valencia mit lokalen Aromen, Chufa, Orange und Reis

–Birra biologica prodotta a Valencia con aromi locali, chufa, arancia e riso

GÁNDARA

–Toasted beer. Ecological and own elaboration in Valencia.

–Bière grillée Élaboration écologique et propre à Valence.

–Geröstetes Bier Ökologische und eigene Entwicklung in Valencia.

–Birra tostata Elaborazione ecologica e propria a Valencia.

ALTURA DE VUELO

Blonde Ale, Pilsner

LAMMSBRAU

Pilsner

COPAS- BEBIDAS

VINOS Wines/ Vins/ Weine/ Vini. Organic. Bio

White/ red
Blanc / rouge
Weißwein / Rotwein
Bianco / rosso



Valencian vermouth

Agua de Valencia (jarra 2 pers)

Typical local cocktail made of Valencian champagne and fresh orange juice.

Cocktail typique de Valence à base de cava et d'orange pressée

Alkoholisches Valencia Mischgetränk

Tipico cocktail valenciano con spumante e succo d'arancia

CAVAS

Mousseux/ Spumanti

Sangria

GinTonic

Bio Café Orgànic @sucdelluna



–Check prices in our list, this menu is a translation

–Vérifiez les prix dans notre liste, ce menu est une traduction

–Prüfen Sie die Preise in unserer Liste, dieses Menü ist eine Übersetzung

–Controlla i prezzi nel nostro elenco, questo menu è una traduzione

SMOOTHIES ESPECIALES

Placer del bosque:

Dark berries mixed, mango, apple
Heidelbeere, Johannisbeere, Brombeere, Mango, Apfel
Myrtille, groseille, mûre, mangue, pomme
Mirtillo, ribes, mora, mango, mela

Atardecer

Mango, banana, apple
Mango, Banane, Apfel
Mangue, banane, pomme
Mango, banana, mela

Delicia de fresa:

Strawberry, banana, fresh organic orange juice
Fraise, banane, jus d'orange.
Erdbeere, Banane, Orangensaft
Fragola, Banana, succo di arancia

Fusión de frambuesa:

Raspberry, strawberry, fresh organic orange juice
Framboise, fraise et jus d'orange
Himbeere, Erdbeere und Orangensaft
Lamponi, Fragola e succo d'arancia

L'Horta Green

Spinach, cucumber, kale cabbage, mango, apple, lemon, chufa
Épinards, concombre, chou frisé, mangue, pomme, citron, chufa
Spinat, Gurke, Grünkohl, Mango, Apfel, Zitrone, Chufa
Spinaci, cetrioli, cavoli di cavolo, mango, mela, limone, chufa

BATIDOS- ZUMOS

Make up your own smoothie, or milkshake

Créez votre propre smoothie, ou milk shake
Kreieren Sie Ihren eigenen Smoothie, Milchshake
Crea il tuo proprio smoothie o frullato

1- Elige la base; Select the base, choisissez la base (100% Organic Bio)

–Leche / Milk / Lait / Milch / Latte
–Manzana / Apple / Pomme / Apfel / Mela
–Soja / Soya
–Avena / Oats / Flocons d'avoine / Hafer-
flocken



2 - Elige la fruta; Select de fruit, Choisissez le fruit

- Fresa; strawberry, fraise, fragola
- Mango Mangue
- Frambuesa; raspberry, framboise
- Frutas del Bosque; dark berries, fruits des bois

GRANIZADOS

–Lemon / Coffee

–Citron / Café

–Zitrone / Kaffee

–Limone / Caffè



Naturally organic & home made chilled drinks with cane sugar

Granités naturels BIO au sucre de canne bio

Natürliche BIO-Granités mit Biorohrzucker

Granite naturali Bio con zucchero di canna bio

HELADOS ICECREAM

Copa Leche Merengada

Valencian speciality. milk with cinnamon & lemon

Lait meringué: La classique valencienne

Klassischer valencianischer Becher

Specialita' valenciana: gelato al latte con cannella e limone

Copa Blanco y negro

Leche merengada with iced coffee

Lait meringué avec granité de café

Leche merengada mit Kaffee-Granité

Latte alla meringa con granita di caffè

Copa Frutas Bio- organic

Organic mango, raspberry and red berries with yogurt

Sorbet mangue, framboise et fruits des bois avec crème glacée au yaourt nature

Eiscreme Mango, Himbeere und Waldfrüchte mit Naturjoghurt

Gelato di mango, lamponi e frutta del bosco con gelato di yogurt

Copa Valencia

Turrón almond icecream, leche merengada and vainilla with cream

Crème glacée au turrón d'amandes, lait meringué et vanille avec crème fouettée

Leche Merengada und Vanille mit Schlagsahne

Gelato di torrone, latte alla meringa e vaniglia con panna montata

Copa de helado de 1 , 2 o 3 bolas

Ice-cream: 1,2 or 3 scoops

Coupe de crêmer glacée: 1 boule / 2 / 3 boules

Eisbecher: 1 Kugel / 2 / 3 Kugeln

Coppa di gelato: 1 / 2 / 3 palline

Chocolate

Chocolat/ Schokolade/ Cioccolato

Vainilla, Stracciatella, Yogur

Chocolate con Avellanas

Chocolate with hazelnut

Chocolat aux noisettes

Schokolade mit Haselnüssen

Gianduia

Turrón

Almond valencian speciality

Nougat

Mandel

Mandorla

SIN LECHE- WITHOUT MILK- SANS LAIT

Frambuesa

Raspberry/ Framboise/ Himbeere/ Lamponi

Fresa

Strawberry/ Fraise/ Erdbeere/ Fragola

Limón

Lemon/ Citron / Zitrone

MangoMangue



CAFÉS COFFEE



100% ARÁBIGA

– With chufa, soy, oats or cow milk

–Avec du lait de chufa, de soja, flocons d'avoine ou de vache

–Mit Milch von chufa, Soja, haferflocken oder Kuhmilch

–Con latte di chufa, di soia, avena o di mucca

Café con leche

Latte Machiato: coffee with milk

Au lait

Milchkaffee

Café Vienés

Black coffee topped with whipped cream

Espresso avec crème fouettée

Café con panna

Mit Schlagsahne

Capuccino

Café fredo

Iced coffee /Frappé

Café solo

espresso black coffee

Cortado

espresso with a dash of milk/ Noisette/

Espresso mit etwas Milch

TÉS



Té Negro/ Verde/ Rojo

Tea: black, green, red

Tee: Schwarz, grün, rot

Thé: noir, vert, rouge

Tè: nero, verde, rosso

Té Rooibos

Té Frutas Exóticas,

Exotic fruit tea

Thé aux fruits exotiques

Manzanilla

Chamomile/ Kamillen-Tee

Poleo Menta

Pennyroyal (mint) tea/ Menthe / Polei-Minze-Tee

Menta Piperita

CHOCOLATES



Chocolate a la taza

Hot chocolate

Chocolat chaud

Heiße Schokolade

Cioccolata calda

Suizo (con nata montada)

Hot chocolate with whipped cream

Chocolat chaud à la crème fouettée

Heiße Schokolade mit Schlagsahne

Cioccolata calda con panna montata

Cacao con leche

Sin azúcar. Con Leche Vegetal o de Vaca



–Check prices in our list, this menu is a translation

–Vérifiez les prix dans notre liste, ce menu est une traduction

–Prüfen Sie die Preise in unserer Liste, dieses Menü ist eine Übersetzung

–Controlla i prezzi nel nostro elenco, questo menu è una traduzione

Bio Cafè Orgànic

@sucdeLluna

TOSTADAS

Organic toast with:

–Oil and tomato
–Ham and tomato



Toast avec:

–Huile et tomate
–Jambon et tomate

Bio-toast mit:

–Öl und Tomaten
–Schinken mit Tomate

Pane tostato biologico con:

–Olio e pomodoro
–Prosciutto e pomodoro

DULCE O SALADO

Tarta de queso
Cheesecake
Tarte au fromage
Käsekuche

Tarta de chocolate con algarroba
Chocolate cake with carob
Gâteau au chocolat avec caroube
Schokoladenkuchen mit Johannisbrotbaum
Torta al cioccolato e carruba

Croissant

Croissant con Jamón york y queso o con Jamón serrano y queso

Toasted croissant with Boiled ham and cheese or with Spanish ham and cheese
Croissant toasté avec: jambon cuit et fromage ou Jambon séché (Serrano) et fromage
Getoasteter Croissant mit: gekochtem Schinken und Käse / Serrano-Schinken und Käse
Cometto alla piastra con: Prosciutto cotto e formaggio / Prosciutto crudo e formaggio

Brownie de chocolate con nueces (ask for vegan option)

–Chocolate Brownie With Nuts
–Brownie au chocolat avec noix
–Schokoladenschokoladenkuchen mit Nüssen
–Brownie al cioccolato con noci

Gofre con chocolate

–Waffel with chocolate
–Gaufre au chocolat
–Waffel con cioccolato

Gofre con chocolate y nata

–Waffel with chocolate and cream
–Gaufre au chocolat et crème fraîche
–Waffel con cioccolato e panna

Gofre con chocolate, nata y helado

–Waffel with chocolate, cream and ice-cream
–Gaufre au chocolat, crème fraîche et glace

Naranja al corte con canela

–Orange with cinnamon
–Orange à la cannelle
–Orange mit Zimt
–Arancia Con Cannella

BOCADILLOS SANDWICH

Nº1: Jamón con tomate natural

Spanish Ham with fresh tomato
Jambon séché (Serrano) tomate nature
Schinken mit Tomate nature
Prosciutto con pomodoro

Nº2: Salmón con queso fresco

Salmon and fresh cheese
Saumon et fromage frais
Lachs und Frischkäse
Salmone con formaggio fresco

Nº3: Jamón york y queso

Boiled ham and cheese
Jambon cuit et fromage
Gekochter Schinken und Käse
Prosciutto cotto e formaggio

Nº4: Tomate, lechuga, queso, jamón York

Tomato, lettuce and cheese with boiled ham
Végétal tomate, laitue, fromage et jambon cuit
Mit Gemüse: Tomaten, grüner Salat, Käse, gekochter Schinken
Pomodoro, lattuga, formaggio e prosciutto cotto

Nº5: VEGANO

Lettuce, tomato, raisins. With artichoke or asparagus or avocado, depending on availability
Salat, Tomaten, Rosinen. Mit Artischocke oder Spargel oder Avocado, je nach Verfügbarkeit
Laitue, tomate, raisins secs. Avec artichaut ou asperge ou avocat, selon disponibilité
Lattuga, pomodoro, uvetta. Con carciofi o asparagi o avocado, secondo disponibilità

Nº6: VEGETARIANO

Special sandwich of the day
Sandwich spécial du jour
Spezielle Sandwich des Tages
Sértaka samloku dagsins
Sandwich speciale del giorno

Nº7: Tortilla BIO de patatas

Potato organic omelette
Tortilla de pommes de terre
Kartoffel-Tortilla
Frittata di patate

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Pirenaica de Ternera

Beef burger with vegetables, Artichokes, Tomato and Lettuce. Accompanied by salad.
Hamburger mit Gemüse, Artischocken, Tomate und Salat. Begleitet von Salat.
Hamburger aux légumes, artichauts, tomate et laitue. Accompagné de salade.
Hamburger con Verdure, Carciofi, Pomodoro e Lattuga. Accompagnato da insalata.



Hamburguesa Vegana

Vegan Burger with vegetables, Artichokes, Tomato and Lettuce. Accompanied by salad.
Veganer Burger mit Gemüse, Artischocken, Tomate und Salat. Begleitet von Salat.
Burger végétalien avec légumes, artichauts, tomate et laitue. Accompagné de salade.
Hamburger Vegano con Verdure, Carciofi, Pomodoro e Lattuga. Accompagnato da insalata.

Hamburguesa Ternera

Beef burger with cheese, Tomato and Lettuce. Accompanied by salad.
Hamburger mit Tomaten, Käse und Salat. Begleitet von Salat.
Hamburger avec tomate, fromage et laitue. Accompagné de salade.
Hamburger con pomodoro, formaggio e lattuga. Accompagnato da insalata.

CALIENTES

PAELLA VALENCIANA

Rice denomination of origin, free range chicken (responsible meat), fresh locally produced vegetables.
No chemical additives. Cooked with firewood
Riz de dénomination d'origine, poulet fermier (viande certifiée), légumes frais produits localement.
Aucun additif chimique. Cuit au feu de bois
Herkunftsbezeichnung, Freilandhuhn (verantwortungsbewusstes Fleisch), frisches Gemüse aus der Region.
Keine chemischen Zusätze. Mit Brennholz gekocht
Riso a km 0, pollo ruspante (carne certificata), ortaggi freschi di produzione locale.
Nessun additivo chimico. Cotto con legna da ardere

PAELLA VERDURAS. Vegan.

Rice denomination of origin, fresh locally produced vegetables. No chemical additives. Cooked with firewood
Riz de dénomination d'origine, légumes frais produits localement. Aucun additif chimique. Cuit au feu de bois
Herkunftsbezeichnung, frisches Gemüse aus der Region. Keine chemischen Zusätze. Mit Brennholz gekocht
Riso a km 0, ortaggi freschi di produzione locale. Nessun additivo chimico. Cotto con legna da ardere

LENTEJAS VEGANAS

vegan lentils
Vegane Linsen
lentilles végétaliennes
lenticchie vegane

CREMA DE CALABAZA

Pumpkin puree
Kürbiscremesuppe
Purée de citrouille
Purè di zucca



ENSALADAS- SALADS



ENSALADA ALCACHOFA

Artichokes and ham, lettuce, tomato, olives, raisins, sesame seeds
Artichauts et jambon, laitue, tomate, olives, raisins secs, graines de sésame
Artischocken und Schinken, Kopfsalat, Tomaten, Oliven, Rosinen, Sesam.
Carciofi e prosciutto, lattuga, pomodoro, olive, uva passa, semi di sesamo

ENSALADA VEGANA

• Lettuce, tomato, olives, carrot, raisins, sesame.
With artichoke or asparagus or avocado, depending on availability
• Salat, Tomaten, Oliven, Karotten, Rosinen, Sesam.
Mit Artischocke oder Spargel oder Avocado, je nach Verfügbarkeit
• Laitue, tomate, olives, carotte, raisins secs, sésame.
Avec artichaut ou asperge ou avocat, selon disponibilité
• Lattuga, pomodoro, olive, carota, uvetta, sesamo.
Con carciofi o asparagi o avocado, secondo disponibilità

ENSALADA QUESO FRESCO

Lettuce, tomato, cheese, olives, raisins, sesame, carrot
Laitue, tomate, fromage, olives, raisins secs, sésame
Salat, Tomaten, Käse, Oliven, Rosinen, Sesam
Lattuga, pomodoro, formaggio, olive, uva passa, sesamo

FRÍOS



Tapa Jamón Ibérico Bio

Cured spanish ham
Tapa de jambon ibérique Bio
Tapa von Ibérico-Schinken
Tapa di prosciutto iberico

Sepia Mayonesa

Cuttlefish with mayonnaise
Tintenfisch mit Mayonnaise
Seiche à la mayonnaise
Seppie con maionese

Espárragos mayonesa

Asparagus with mayonnaise
Spargel mit Mayonnaise
Asperges à la mayonnaise
Asparagi con maionese

Tapa queso curado

Organic Cured cheese
Tapa de Fromage Biologique (Affiné)
Käse-Tapa Bio
Tapa di formaggio curato Bio

Humus con verdura fresca

Humus with fresh vegetable
Houmous avec des légumes frais
Hummus mit frischem Gemüse
Hummus con verdure fresche

Gazpacho- Vegan

PINTXO DE SARDINA, ANCHOA

Sardine, anchovy
Sardinen, Sardellen
Sardine, anchois
Sardine, acciughe

Mejillones

Mussels
Moules
Muscheln
Cozze

Aceitunas / Almendras / Papas

Olives/ almonds/ potato chips
Olives / Amandes / Pommes de terre chips
Oliven / Mandeln / Chips
Olive / Mandorle / Patatine fritte