



MENÚ



DESAYUNO (8:00 AM - 12:00 PM)

- Huevos.....\$70
- Plato de Frutas de Temporada.....\$70

HUEVOS AL GUSTO

(ACOMPANADOS DE ARROZ Y FRIJOL)

- Chorizo, jamón o tocino.....\$80
- Mexicana, ranchera o estrofaños.....\$80
- Omelette.....\$90
- Motuleños.....\$90

ENCHILADAS VERDES O ROJOS

- Naturales.....\$90
- Huevo.....\$100
- Pollo.....\$110
- Arrachera.....\$120

ENCHILADAS VERDES O ROJAS

- Pollo.....\$110
- Arrachera.....\$120

ENTRADAS

- Dedos de pollo con papas.....\$120
- Quecamole.....\$ 70
- Frijoles refritos c/ totopos y salsa.....\$ 40
- Nachos Naturales bañados con frijol y queso c/ pico de gallo.....\$120
- Nachos con pollo.....\$140
- Nachos con arrachera.....\$160
- Pico de gallo.....\$ 40
- Papas a la francesa.....\$ 60
- Ajitas de pollo (BBQ o búfalo).....\$120
- Aguacate relleno de atún.....\$120
- Palanos fritos.....\$ 60

QUESO FUNDIDO

- Natural.....\$100
- Arrachera.....\$150
- Hampifones.....\$120
- Horizo.....\$130

SOPAS

- Cariscos.....\$200
- Camarón.....\$180
- Pescado.....\$160

FETUCCINI

- Natural.....\$150
- Chuga de pollo.....\$170
- Camarón.....\$200
- Langosta.....\$280

ESPECIALIDAD DE LA CASA

- Piza rellena de mariscos.....\$400
- Langosta (precio según tamaño) de orden.....\$450
- Pescado (según el tamaño) de orden.....\$320

COCKTELES

- Camarón Med \$170 Grd \$200
- Mixto Med \$190 Grd \$220

CEVICHES

- Camarón Med \$280 Grd \$370
- Mixto Med \$200 Grd \$400

PLATILLOS

(Camarones)

- Empanizado.....\$200
- A la diablo.....\$200
- Al ajo.....\$180
- Faro.....\$200
- Luna's.....\$250
- Fajita.....\$200

FILETE

- Empanizada.....\$180
- A la diablo.....\$180
- A la veracruzana.....\$200
- A la plancha.....\$170
- Tikinalc.....\$200

PECHUGA DE POLLO

- A la plancha.....\$150
- Empanizadas.....\$160
- Fajitas.....\$160
- Alambre.....\$180
- Alambre pollo c/ queso.....\$200
- + Queso.....\$ 20

ARRACHERA

- A la plancha.....\$200
- Fajitas.....\$200
- Alambre.....\$220
- Alambre pollo c/ queso.....\$240
- + Queso.....\$ 20

TACOS (ORDEN DE 3)

PICO DE GALLO Y FRIJOLES

- Arrachera.....\$130
- Pollo.....\$110
- Pescado.....\$120
- Camarón.....\$160
- Langosta.....\$200

HAMBURGUESA

- Res.....\$100
- Pollo.....\$100
- Camarón.....\$180
- Club Sandwich.....\$100

BURRITOS

- Pollo.....\$140
- Arrachera.....\$180
- Vegetariana.....\$140

QUESADILLAS

- Naturales.....\$100
- Pollo.....\$100
- Arrachera.....\$100
- Vegetariana.....\$100

"El sabor de mi tierra"

y su snack bar

"Lunas"



DESAYUNOS (8:00 AM - 12:00 PM)

HOTCAKES.....	\$60
PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA.....	\$60
HUEVOS AL GUSO (ACOMPAÑADOS DE ARROZ Y FRIJOLE)	
CON CHORIZO.....	\$60
CON JAMON.....	\$60
CON TOCINO.....	\$60
A LA MEXICANA.....	\$60
RANCHEROS.....	\$60
OMELETTE.....	\$80
MOTULEÑOS.....	\$80

CHILAQUILES (VERDES O ROJOS)

NATURALES.....	\$70
CON HUEVO.....	\$75
CON POLLO.....	\$80
CON ARRACHERA.....	\$120

ENCHILADAS (VERDES O ROJAS)

CON POLLO.....	\$90
CON ARRACHERA.....	\$120

ENTRADAS

DEDOS DE POLLO.....	\$120
GUACAMOLE.....	\$60
FRIJOLE.....	\$40
NACHOS NATURALES.....	\$90
POLLO.....	\$120
ARRACHERA.....	\$140
PICO DE GALLO.....	\$40
PAPAS A LA FRANCESA.....	\$50
ALITAS DE POLLO (BBQ O BUFALO).....	\$120
AGUACATE RELLENO DE ATUN.....	\$80
QUESO FUNDIDO	
NATURAL.....	\$70
ARRACHERA.....	\$90
CHAMPIÑONES.....	\$80

SOPAS

MARISCOS.....	\$160
CAMARON.....	\$130
PESCADO.....	\$120

FETUCCINI

NATURAL.....	\$110
PECHUGA DE POLLO.....	\$150
CAMARON.....	\$170
LANGOSTA.....	\$200

ESPECIALIDADES DE LA CASA

PIÑA RELLENA DE MARISCOS.....	\$300
LANGOSTA (PRECIO SEGÚN TAMAÑO)	
PESCADO (SEGÚN TAMAÑO)	

COCKTELES

CAMARÓN	MED. \$150	GRD. \$170
MIXTO	MED. \$160	GRD. \$190

CEVICHE

CAMARON	MED. \$230	GRD. \$330
MIXTO	MED. \$260	GRD. \$380

PLATILLOS

CAMARONES

EMPANIZADO.....	\$180
A LA DIABLA.....	\$180
AL AJO.....	\$180
FARO.....	\$250
LUNA'S.....	\$250
FAJITAS.....	\$180

FILETE

EMPANIZADO.....	\$140
A LA DIABLA.....	\$140
A LA VERACRUZANA.....	\$160
A LA PLANCHA.....	\$140
TIKINXIC.....	\$160

PECHUGA DE POLLO

A LA PLANCHA.....	\$120
EMPANIZADA.....	\$130
FAJITAS.....	\$130
ALAMBRE.....	\$140
+QUESO.....	\$15

ARRACHERA

A LA PLANCHA.....	\$160
FAJITAS.....	\$160
ALAMBRE.....	\$160
+QUESO.....	\$15

TACOS (ORDEN DE 3)

ARRACHERA.....	\$100
POLLO.....	\$80
PESCADO.....	\$80
CAMARÓN.....	\$120
LANGOSTA.....	\$150

HAMBURGUESA

RES.....	\$80
POLLO.....	\$80
CAMARÓN.....	\$180

CLUB SANDWICH

QUESADILLAS	
POLLO.....	\$100
ARRACHERA.....	\$120
VEGETARIANA.....	\$100

BURRITOS

POLLO.....	\$120
ARRACHERA.....	\$150
VEGETARIANO.....	\$120

DRINKS

COCKTELES	\$8
Margarita	
Paloma	
Sex on the beach	
Screwdriver	
Tequila sunrise	
Daiquiri	
Miami vice	
Piña colada	
Dirty monkey	
Mojito	
White Russian	
Alexander	

DIGESTIVES	\$6
Anisette	
Kahlúa	
Tequila Mahahual	

WINES	\$6
Blanco	
Tinto	

BEERS	
XX Laguer	\$3
XX Ambar	\$3
Indio	\$3
Tecate	\$3
Tecate light	\$3
Bohemia clara	\$4
Bohemia oscura	\$4
Chelada	\$2
Michelada	\$3
Ojo rojo	\$3

SODAS	\$2
Coca cola	
Pepsi	
Seven up	
Apple	
Squirt	
Orange	

WATERS	
Mineral water	\$2
Natural water	\$2

Jamaica	\$3
Horchata	\$3
Lemonade	\$3
Orange	\$3

JUICES	\$3
Orange	
Apple	
Pineapple	
Mango	

SHAKES	\$3
Chocomilk	
Banana	
Cantaloupe	
Strawberry	

COFFE AND TEA	\$3
American coffe	
Chamomile tea	
Black tea	
Peppermint tea	
Cinnamon tea	





**LUNA'S
RESTAURANT BAR**

BREAKFAST

(8:00 a.m. - 12:00 p.m.)

Hot cakes	\$6
Seasonal fruit plate	\$6
Toasted bread	\$3

Eggs to taste
(accompanied with rice and beans)

With sausage	\$6
With ham	\$6
With bacon	\$6
The Mexican	\$6
Omelette	\$7
Rancheros	\$7
Motuleños (with banana)	\$7

Chilaquiles (green or red)

Natural	\$6
With egg	\$7
Whit chicken	\$8
With flank steak	\$10

Enchiladas (green or red)

With chicken	\$8
With flank steak	\$10

APPETIZERS

Chicken fingers	\$10
Guacamole	\$6
Beans	\$4
Natural Nachos	\$8
With chicken	\$10
With flank steak	\$12
Rooster Peak	\$4
French fries	\$5
Chicken wings	
BBQ	\$10
Búfalo	\$10
Tuna stuffed avocado	\$6
Melted cheese	\$5
With flank steak	\$7
With mushroom	\$7

SOUPS

Seafood	\$16
Shrimp	\$13
Fish	\$12

HOUSE SPECIALITIES

Stuffed pineapple with shrimps, lobster, filet of fish and octopus, served with rice and garlic bread \$30
Lobster price by to size
Garlic with butter
To taste

COCKTAILS

Shrimp	M. \$12	G. \$15
Octopus	M. \$12	G. \$15
Mixed	M. \$12	G. \$15

CEVICHEs

Shrimp	M. \$20	G. \$30
Fish	M. \$20	G. \$28
Octopus	M. \$22	G. \$30
Mixed	M. \$25	G. \$35

PLATTERS

(accompanied with rice, beans and salad)

Shrimp	
Breaded	\$18
Evil style	\$18
To garlic	\$18
Faro	\$25
Luna's	\$25
Fillet	
Breaded	\$14
Evil style	\$14
Veracruz style	\$15
Grilled	\$14
Wallpaper	\$15
Tikinixic	\$15

Octopus	
To garlic	\$18
Evil style	\$18
Veracruz style	\$18
Whole fish	
(accompanied with potatoes)	
Price by to size	

Fride	
To garlic	

Chicken breast

Grilled	\$12
Breaded	\$12
Grilled flank steak	\$15

FAJITAS

Chicken	\$12
Beef	\$15
Shrimp	\$18
Vegetarian	\$10

TACOS

(order of 3, accompanied with salad and pico de gallo)

Chicken	\$8
Fish	\$8
Vegetarian	\$8
Beef	\$10
Shrimp	\$12
Lobster	\$15

ALAMBRES

Flank steak	\$16
Chicken	\$13
Shrimp	\$18

BURGERS

Beef	\$8
Chicken	\$8
Shrimp	\$10
Club sandwich	\$10

QUESADILLAS Y BURRITOS

Chicken	\$8
flank steak	\$10
Vegetarian	\$8

PASTA (delicious fettuccini

in creamy white sauce accompanied with garlic bread)

Natural	\$11
Add chicken breast	\$15
Add shrimp	\$17
Add Lobster	\$19

DEL BAR

MARGARITA.....	\$80
PALOMA.....	\$80
SEX ON THE BEACH.....	\$80
DESARMADOR.....	\$80
TEQUILA SUNRISE.....	\$80
DAIQUIRI.....	\$80
MIAMI VICE.....	\$80
PIÑA COLADA.....	\$80
MOJITO.....	\$80
ALEXANDER.....	\$80
MONO SUCIO.....	\$100

DIGESTIVOS

LICOR DE ANÍS.....	\$60
XTABENTÚN.....	\$60
BAYLEIS.....	\$80

VINOS XA

BLANCO (BOTELLA).....	\$300
TINTO (BOTELLA).....	\$300

Estimados clientes, todos nuestros platillos son preparados al momento, por lo que les pedimos mil disculpas si tardamos un poco.

Pregunte al mesero por el entremés.

CERVEZAS

CORONA ½.....	\$30
MONTEJO ½.....	\$30
VICTORIA ½.....	\$30
PACÍFICO ½.....	\$30
LEÓN ½.....	\$30
NEGRA MODELO ½.....	\$35
MODELO ESPECIAL ½.....	\$35

REFRESCOS.....	\$25
AGUA ½.....	\$20
AGUA MINERAL.....	\$25

AGUAS NATURALES

HORCHATA.....	\$30
JAMAICA.....	\$30
TAMARINDO.....	\$30
LIMONADA NATURAL.....	\$30
LIMONADA MINERAL.....	\$35
NARANJADA NATURAL.....	\$30
NARANJADA MINERAL.....	\$35
JUGO DE NARANJA.....	\$30

LICUADOS (COPA GRANDE)

CHOCOMILK.....	\$40
PLATANO.....	\$40
MELÓN.....	\$40
FRESA.....	\$40

CAFÉ AMERICANO.....	\$25
---------------------	------

TÉ.....	\$25
---------	------

TÉ DE MANZANILLA
TÉ NEGRO
TÉ HIERBABUENA
TÉ MANZANA CANELA