

MOO MOO'S



Lunch Menu
Mittagsmenü
Menú de mediodía



Small plates | Platos pequeños | Kleine Speisen

Soup of the Day with crusty bread	5.50
Sopa del día con pan crujiente	
Tagessuppe mit knusprigen Brot	
 Hummus with pita bread & vegetable sticks	 5.50
Hummus con pan de pita y palitos de verduras	
Hummus mit Pitabrot und Gemüsesticks	
 Salmon Tartare on mashed avocado & lemon sour cream	 9.50
Tartar de salmón sobre puré de aguacate	
Lachstartar auf Avocado-Püree	
 Goat Cheese Tart with tomato & rucola	 6.50
Tarta de queso de cabra con tomate y rúcula	
Ziegenkäse-Tart mit Tomate und Rukula	
 Tapas Platter to share	 15.50
Bandeja de Tapas para compartir	
Tapas Platte zum Teilen	



Big plates | Platos grandes | Grosse Speisen

Grilled Steak & Fried Onion Baguette with chips	9.50
Bistec sándwich con cebolla caramelizada y papas	
Gegrilltes Steak Baguette mit karamelisierter Zwiebel und Pommes Frites	

Spinach, Tomato & Ricotta Lasagne	11.50
Lasaña de espinacas, tomate y ricotta	
Lasagne mit Spinat, Tomate und Ricotta	

Black Bean Burger with guacamole & chips	11.50
Hamburguesa de frijoles negros con aguacate y papas	
Schwarze Bohnen mit Guacamole und Pommes Frites	

Grilled King Prawns with parsley & garlic	12.50
Gambas a la plancha con perejil y ajo	
Gegrillte Gambas mit Petersilie und Knoblauch	

Fresh Galician Mussels Marinera with chips	12.50
Mejillones a la marinera con patatas fritas	
Frische galizische Muscheln “Ã la marinera” mit Pommes Frites	



Favourites

Garlic Bread

Pan de ajo

Knoblauchbrot

3.90

Onion Rings

Aros de cebolla

Zwiebelringe

3.90

Prawns in Garlic

Gambas al ajillo

Knoblauchgarnelen

12.50

Classic Steak Tartare

Bistec tártaro clásico

Klassisches Steak Tartar

17.50

Ribeye Steak with chips

Ribeye steak con patatas fritas

Ribeye Steak mit Pommes Frites

23.95

Pepper Steak with chips

Entrecôte con salsa de pimiento y patatas fritas

Pfeffersteak mit Pommes Frites

24.90

Desserts & Drinks

Crème Brulée

Crème brulée

Crème brulée

6.95

Chocolate Mousse

Mousse de chocolate

Schokoladen-Mousse

4.95

Ice Cream Sundae Bowl

Copa de helado grande

Grosser Eisbecher

7.50

Classic Milkshake

Batido de leche clásico

Klassischer Milkshake

7.50

Mocktail

5.90

Mojito

8.50

Strawberry Daiquiri

Daiquiri de fresa

Erbeer Daiquiri

9.00

MOO MOO'S



Traditional Sunday
Lunch Menu

Starters

Entrantes

Vorspeisen

Smooth Chicken Liver Pate
with Cranberry Jam and Toast
Parfait de hígado de pollo con
tostadas y mermelada de arándanos rojos
Hühnerleberparfait
mit Toast & Preiselbeermarmelade

Soup of the Day
with Garlic Croutons
Sopa del día
con crutones
Suppe des Tages
mit Knoblauch Croutons

Classic Prawn Cocktail
Cóctel de gambas
Garnelen Cocktail

Salmon Fish Cakes
with Pickled Cucumber Salad
Croquetas de pescado
con ensalada de pepino en vinagre
Fischfrikadellen
mit eingelegtem Gurkensalat

Goats Cheese Salad with
Poached Pear, Walnuts & Port Wine Syrup
Ensalada de queso de cabra con
pera pochada, nueces y sirope de vino
Ziegenkäse Salat mit pochiierter Birne,
Walnüssen & Portwein Sirup

Main Course

Plato Principal

Hauptgang

Roast Sirloin of Beef
with all the Trimmings & Red Wine Gravy
Roshif con patatas,
vegetales y salsa de vino
Roastbeef mit traditionellen
Beilagen & Rotweinsauce

Roast Leg of Lamb
with all the Trimmings & Rosemary Gravy
Cordero asado con patatas,
vegetales y salsa de romero
Lammbraten mit traditionellen
Beilagen & Rosmarinsauce

Roast Pork
with all the Trimmings & Apple Compote
Cerdo asado con patatas,
vegetales y compota de manzana
Schweinebraten mit traditionellen
Beilagen & Apfelkompott

Spaghetti with Ratatouille Sauce & Pesto
Espaguetis con salsa ratatouille y pesto
Spaghetti mit Ratatouille Sauce & Pesto

Grilled Salmon with Seasonal
Vegetables and New Potatoes
Salmon a la plancha con
verduras y patatas nuevas
Gegrillter Lachs mit saisonalem
Gemüse und Frühkartoffeln

Desserts

Postres

Nachtisch

Apple Strudel with Custard
Strudel de manzana con salsa de vainilla
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream
Brownie de chocolate con helado de vainilla
Schokoladen Brownie mit Vanilleeiscreme

Sticky Toffee Pudding with
Butterscotch Sauce & Whipped Cream
Sticky Toffee Pudding con salsa de caramelo,
helado de vainilla y nata montada
Sticky Toffee Pudding mit
Butterscotch Sauce & Schlagsahne

Deep- fried Camembert
with Cranberry Jam
Queso de Camembert frito
con mermelada de arándanos rojos
Frittierter Camembert
mit Preiselbeermarmelade

Selection of Ice Creams
Selección de helados
Auswahl an Eiscreme



3- Course Menu
Menú de 3 platos
3- Gänge Menü
19.50

2- Course Menu
Menú de 2 platos
2- Gänge Menü
16.50

Main Course
Plato Principal
Hauptgericht
12.95