

MEDIODÍA

Menú de mediodía Baalbec**22€**

Del 9 al 20 de Mayo (solo días laborales)

Este sitio web usa cookies para mejorar tu experiencia. Si sigues utilizando este sitio asumiremos que estás de acuerdo.

Personalizar

Aceptar

Leer más

PARA EMPEZAR:

Tabouleh de almendras con ajo blanco y calamar

Brioche de codorniz confitada, avellanas, escarola y lima seca

PLATO PRINCIPAL:

Kofta de ternera con baharat, mejadra y celeri

Pescado del Mediterráneo con titaina, labneh y orégano

Coliflor asada con salsa relish de harissa

Kebab de cordero con alioli de harissa y ensalada de perejil (Suplemento de +6€)

Pulpo a la brasa con habitas (Suplemento de +7€)

POSTRE:

Ciruelas estofadas con rosas, yogurt de remolacha y helado de limón

Pera con mokka turca, vainilla y nueces

Coulant de avellanas con helado de vainilla (Supl. +3,5€)

NOCHE**MENÚ MEZZES 39€**

Disponible todas las noches y a mediodía sábado, domingo y festivos

Disfruta de nuestra selección de entrantes, con un plato principal para compartir entre dos

MEZZES

Encurtidos caseros

Hummus de tupinambour y zaatar

Ostra con ajo blanco y lima seca

Salmorejo con sumac

Tabouleh de almendras y calamar a la brasa

Labneh con titaina y orégano fresco

Brioche de codorniz con escarola

Coliflor asada con relish de harissa

Buñuelo de bacalao con alioli de perejil

Falafel de hierbas frescas con celeri

ELIGE UN PRINCIPAL ENTRE DOS*

Bacalao en costra de dukkah con beurre blanc y espinacas

Kebab de cordero con perejil y cebolla morada

Magret de pato con toffee de celeri y cous cous

Pulpo a la brasa con guiso de habitas

POSTRES

Ciruelas estofadas con rosas y yogurt de remolacha

Pera con mokka turca y nueces

Galletas especiadas con naranja

*Suplemento para principales individuales 5€

ENTRANTES

Pitta de calamares encebollados, limón y hierbabuena 14€

Verduras de temporada, muhammara y holandesa 13€

Hojaldre de codorniz, cremoso de sus verduras, avellanas y fermentados 13€

Labneh de zanahoria con dukkah y boquerones marinados 10€

Fattoush de verduras de invierno, picatostes y zaatar 13€

Ostra (en escabeche, con tzatziki o con harissa) 4€/Ud

Humus de topinambur, praline salado de pistachos y pastirma 10€

Humus de cordero 12€

Alcachofas en texturas con presa y huevo poché 13€

Buñuelos de bacalao con Ali olí de limón marroquí y perejil 13€

Croqueta de pollo baharat y ali i olí de harissa 13€

PRINCIPALES

Kebab de Cordero 17€

Magret de pato con tabouleh de remolacha y toffee de celeri 19€

Pulpo a la brasa con guiso de habitas, ajos tiernos y granada 21€

Bacalao con beurre blanc y espinacas 19€

POSTRES

Coulant de avellanas con helado 6€

Tarta de queso fresco con miel de tomillo 6€

Natillas de chocolate con crujiente de sésamo y helado de vainilla 6€



Marqués del Túria, 63 VALENCIA

+34 961 913 675

info@baalbec.es

Trabaja con nosotros: rrhh@baalbec.es



baalbec
COCINA MEDITERRÁNEA
DE LA OTRA ORILLA

Aviso Legal | Política de Privacidad | Política de Cookies | Condiciones generales de uso | Ayudas

