

ENTRANTES FRÍOS



HOMMOS · حُمُص

Crema de garbanzos con sala de sésamo, un toque de limón y aderezada con aceite de oliva virgen extra.

€8,50



MUTTABAL · مَتَبَل

Crema de berenjenas ahumadas con yogurt cremoso natural, un toque de sésamo y cubierta con granadas.

€9,50



MUHAMMARA · مُحْمَرَة

Crema de pimientos rojos, nueces, jugo de granada y tomate aderezado con aceite de oliva.

€9,50



LABNE · لَبْنَه

Crema de Yogur natural del chef con hierbabuena fresca aderezado con aceite de oliva virgen extra.

€8,50



WARAK ENAF · ورق عنب

Hojas de parra rellenas de arroz con un toque de tomate, perejil, hierbabuena y cebolla.

€8,50

PAN · خبز

€1

ENSALADAS



TABBULE · تَبُولَة

Ensalada a base de perejil finamente picado con tomate, cebolla y sémola de trigo aliñado con limón y aceite de oliva virgen extra.

€9,50

**FATTUSH** · فتوش

Lechuga con tomate, pimientos, rábanos, cebolla, hierbabuena y crujiente de pan de pita aderezado con "summac".

€8,50

**TZAZIKI** · لبن بالخيار

Ensalada a base de yogur y pepino finamente picado con un toque de hierbabuena, ajo y limón.

€8,50

ENTRANTES CALIENTES

**SAMBUSEK BIL-JIBNE** · سمبوسك بالجبنه

Triángulos de hojaldre rellenos de queso y hierbabuena.

€9,00

**SAMBUSEK BIL-DJAJ** · سمبوسك بالدجاج

Triángulos de hojaldre fritos rellenos de pollo, zanahoria y un toque de jengibre.

€10,00

**FATAYER BIL-LAHME** · فطائر باللحمه

Empanadillas elaboradas con la masa del chef rellenas de carne picada, cebolla y un toque de tomate y especias.

€10,00

**FATAYER BIL-JIBNE** · فطائر بالجبنه

Empanadillas elaboradas con la masa del chef rellenas de queso.

€9,00

**FATAYER BIL-SABANEG** · فطائر بالسبانخ

Empanadillas al horno rellenas de espinacas y un toque de "sumac" y nueces.

€9,00

**KIBBE** · كبة

Croquetas elaboradas con una masa de sémola de trigo y rellenas de carne picada y piñones.

€11,00

FALAFEL · فلافل

€9,00



Corquetas caseras vegetales a base de garbanzos y perejil acompañadas de salsa tahine.



HOMMOS BIL-LAHME - حُمُص بِاللَحْمَة

€12,00

Crema de garbanzos y salsa de sésamo cubierta de carne de cordero y piñones.



ARAYES - عرايس

€9,00

Pan de pita tostado al carbón relleno de carne picada y queso fundido.



BATATA HARRA - بطاطا حرّه

€8,00

Patatas salteadas con ajo, cilantro fresco y un toque de limón.

PLATOS PRINCIPALES



LAHEM MESHWI - لحم مشوي

€15

Brocheta de solomillo de cordero al carbón acompañado de verduras y patata asada presentado sobre pan de pita.



SHISH TAUQ - شيش طاووق

€14

Brocheta de pollo macerado en salsa natural a base de tomate, aceite y un toque de yogur, asado al carbón y acompañado de verduras y patata asada.



KEFTA MESHWI - كفتة مشوي

€14

Brocheta de carne picada de ternera y cordero con perejil y cebolla asada al carbón y acompañado de verduras y patata asada.



MASHWI MUSHAKKAL - مشوي مشكل

€19

Selección de brochetas de carne (pollo, ternera y cordero) acompañado de verdura asada.

SHAWARMA LAHME - شاورما اللحمه

€13



Tiras de ternera marinada y asada cubierta de salsa "tahine" y con un toque de perejil con guarnición.



FARUJ MESHWI · فروج مشوي

Pollo deshuesado marinado en la salsa del chef y asado al carbón.

€14



UZZI DE CORDERO CON HOJALDRE · اوزي لحم

Masa de hojaldre horneada rellena de arroz, cordero, almendras y pasas acompañado de sala de yogurt y un toque de hierbabuena.

€17



UZZI DE PESCADO CON HOJALDRE · اوزي سمك

Masa de hojaldre horneada rellena de arroz, merluza y cebolla frita acompañado de salsa tahine con un toque de perejil.

€17



KEFTA BIL-LABAN · كفتة باللبن

Carne picada de ternera y cordero aderezada con especias árabes y horneada en salsa de yogurt, acompañada de pan tostado.

€17

SUGERENCIAS



KUSA BIL-JODAR · كوسا بالخضار

Calabacín cubierto de burgol y verduras asadas. (Plato vegetariano).

€13



KUSA MAHSHI · كوسا محشي

Calabacín relleno de arroz y carne cubierto con yogurt y hierbabuena.

€16



LAHEM BIL-ZAFRÁN · لحم بالزعفران

Rodajas de ternera horneadas con patatas, cebolla, azafrán.

€14

MAKLUBE BIL-DJAJ · مقلوبه دجاج

€15



Capas de arroz basmati con un ligero toque de canela, pollo, berenjenas y cubiertas con almendras y piñones. Acompañado de salsa de yogurt y menta.



MUSAKA VEGETAL - مسقعه خضار

Berenjenas fritas, cocinadas con salsa de tomate natural, cebolla, garbanzos y piñones.

€13

POSTRES



BAKLAVA - بقلوة

Milhojas de pasta filo rellenas de nueces molidas y sirope.

€5



ATAYEF DE QUESO - قطايف

Tortitas libanesas rellenas de queso y pistacho, pasadas por almíbar y agua de azahar.

€6



OTHMALIEH - عثمالية بالقشطة

Masa de fideos horneados con crema de leche libanesa.

€6