

MENU MEDIODIA

El menú de mediodía sólo está disponible de lunes a
viernes laborables, de 13h a 16h

17,15€

Escoja un primer plato, un plato principal, postre y una bebida
entre las opciones que encontrará a continuación



PRIMEROS

HOUMMUS: Puré elaborado a partir de garbanzos, crema de sésamo, limón y aceite de oliva. **VEGANO**

MUTABAL: Puré elaborado a partir de berenjena asada, yogur, crema de sésamo, limón y aceite de oliva virgen. **VEGETARIANO**

MOUHAMARA: Puré elaborado a partir de pimiento rojo, crema de sésamo, frutos secos y aceite de oliva virgen. **VEGANO**

LABNE: Puré de yogurt, menta y aceite de oliva virgen. **VEGETARIANO**

PESTO HOUMMUS: Puré elaborado a partir de garbanzos, albahaca, crema de sésamo, nueces, limón y aceite de oliva virgen. **VEGANO**

FATTOUSH: Ensalada de lechuga y canónigos con pan pita tostado, tomate, rábano, menta, pepino, cebolla y aliño de summac, limón, menta, reducción de granada y aceite de oliva virgen. **VEGANO**

CESAR ESTILO LIBANÉS: Ensalada fattoush con tiras de shawarma de pollo.

ENSALADA GRIEGA: Ensalada variada con queso feta, zázatar y aceitunas negras

TABOULÉ: Ensalada de perejil, tomate, cebolla y burghul, aliñada con vinagreta de limón y melaza de granada. **VEGANO**

ENSALADA BABAGANUSH: Ensalada de berenjena, lechuga, tomate, pimiento verde, cebolla, aliñado con summac, limón, menta, reducción de granada y aceite de oliva. €10,70 **VEGANO**

DOLMAS: Hoja de parra rellena de arroz acompañada de lechuga y tomate (6 ud). **VEGANO**

BRAVAS BEIRUT: patatas fritas con vinagreta de cilantro, limón y ajo. **VEGANO**

FATAYER DE ESPINACAS: Empanadilla rellena de espinacas, cebolla y sumak (4 ud). **VEGANO**

RIKAK DE QUESO: Pasta filo rellena de queso feta (4 ud). **VEGETARIANO**

RIKAK DE TERNERA: Pasta filo rellena de ternera y yogur (4 ud).

FALAFEL: Croquetas de garbanzos y sésamo servidas con salsa de sésamo. **VEGANO**



PLATOS PRINCIPALES

FALAFEL: Mini Croquetas de garbanzos y sésamo servidas con salsa de sésamo.

HOUMMUS CON CARNE DE TERNERA: Hoummus con carne picada salteada, servida con anacardos.

HOUMMUS CON SHAWARMA: Hoummus con carne de shawarma de cordero o pollo o ibérico.

SHISH TAOUK: Brocheta de pollo adobadas con especias y servidas con patatas, verduras, matbucha y salsa de ajo.

KAFTA: Brocheta de carne picada de ternera y cordero especiada suave, servida con arroz y verduras.

SIJOUK: Brocheta de carne de ternera y cordero especiada intensamente, servidas con patatas, verdura y anacardos.

LAHEM MESHWE: Brocheta de tacos de cordero adobadas con especias libanesas servida con patatas y verduras.

SUPLEMENTO 3€

SHAWARMA DE CORDERO: Tiras de cordero adobadas con especias servidas con salsa de sésamo y verduras, arroz o patatas.

SUPLEMENTO 3€

SHAWARMA DE POLLO: Tiras de pollo adobadas con especias servidas con salsa de sésamo y verduras, arroz o patatas.

DAOUD BACHA: Estofado de albondiguillas servido con arroz y cacahuètes.

SHAWARMA DE IBÉRICO: Tiras de secreto ibérico, adobadas con especias servidas con salsa de sésamo verduras, arroz o patatas.

ARAYES DE ZÀATAR: Pan tomillo, semillas de sésamo, lechuga y tomate.

VEGANO

ARAYES DE QUESO: Pan de pita tostado y relleno de queso libanés y záatar.

VEGETARIANO

ARAYES DE KEBAB: Pan pita tostado con carne de Kebab, servida con tomate.

ARAYES DE KEBAB Y QUESO: Pan pita tostado con carne de Kebab y queso servido con tomate.

ARAYES DE SIJOUK: an pita tostado con carne de Sijouk y queso servido con tomate.

ARAYES DE SIJOUK Y QUESO: Pan pita tostado con carne de Sijouk y queso servido con tomate.

WRAPS

SHAWARMA DE CORDERO lechuga, con tomate y cebolla fresca, perejil, pepinillo, salsa de sésamo y reducción de granada.

SHAWARMA DE POLLO con lechuga, patatas, pepinillo y salsa de sésamo.

SHISH TAOUK con salsa de ajo, tacos de pollo, patatas, lechuga y pepinillo.

KAFTA con hoummus, lechuga, tomate y cebolla frescos y pepinillo.

SIJOUK (Kafta picante) con hoummus, lechuga, tomate y cebolla frescos y pepinillo.

FALAFEL con lechuga, tomate, menta, pepinillo y salsade sésamo. VEGANO



POSTRES

BAKLAWA, Pastelitos árabes.

YOGUR LIBANÈS con miel y
frutos secos. €5,80
VEGETARIANO

MOUHALABIYE: Panacota
estilo libanés. VEGETARIANO

Café, cortado, café con leche

Carajillo o trifásico,
SUPLEMENTO 1€

BEBIDAS

Agua 35ML

Agua con gas

Refrescos

Copa de Cerveza

Cerveza Beirut,
SUPLEMENTO 1€

Copa vino

Té con menta

Limonada fresca con
menta

