

ENTRADA / STARTER

Gambas pil-pil Spicy prawn Pil/Pil	9.75
Langostinos Crocante con salsa Oriental Crispy prawns in Oriental sauce	9.50
Carpaccio de Ternera con parmesano Beef carpaccio topped with fresh parmesan	12.50
Aguacate con gambas Avocado prawns	11.50
Ensalada oriental con pollo y salsa de soja Oriental salad with chicken and soy sauce	9.75
Ensalada de coctel de gambas Prawn cocktail salad	11.50
Aguacate con mozzarella y tomate Buffalo mozzarella, avocado, tomato, fresh basil & olive oil	9.75
Sopa de goulash Goulash soup	8.75
Melón con jamon serrano Melon with serrano ham	9.75
Chorizo de Malaga Iberian Salami from Malaga	6.50
Queso Manchego Manchego cheese	8.00
Caña de lomo Iberico Iberian pork lion sausage	6.50
Ensalada de pimienta Pepper salad	7.50

ENTRADA LIBANESA / LEBNESE STARTER

MEZZA FOR ONE	11.75
Selección de mezza caliente y fría para uno Selection of hot and cold mezza for one	
MEZZA FOR TWO	25.00
Selección de meze caliente y fría para dos para compartir Selection of hot and cold mezza for two to share	
HUMMOUS	6.00
FATTOUSH	7.50
Ensalada mixta con pan de pita tostado, salsa de berenjena y granada. Mixed salad with toasted pita bread, aubergine dressing and pomegranate.	
MUSAKA	6.50
Berenjenas al horno con garbanzos, tomate, cebolla y ajo. Baked aubergine with tomato, onions, garlic & chick peas.	
FETA SALAD	6.50
Queso Feta con pepino, tomate, menta seca y aceite de oliva Feta cheese with cucumber, tomatoes, dry mint and olive oil	
KALLAJ	6.00
Pastelería filo rellena de queso halloumi y perejil con esalada Filo pastry filled with halloumi cheese and parsley, served on a bed of salad	
FATAYER BIL' LAHM	7.50
Pastelería Filo rellena de cordero, fideos de arroz y especias con esalada Filo pastry stuffed with minced lamb, rice noodles & spices, served on a bed of salad	
FATAYER DAJAJ	7.50
Pastelería Filo rellena de pollo, azafrán y especias finas con esalada Filo pastry stuffed with chicken, saffron, onions & fine spices served on a bed of salad	
BEETROOT SALAD	7.00
Una refrescante ensalada de remolacha, cebolla roja, perejil y granada A refreshing salad of beetroot, red onion, parsley and pomegranate	
HALLOUM MESHWI	8.50
Queso de cabra Halloumi a la plancha con con esalada Grilled Halloumi cheese served on a bed of salad	
SOUJUK	7.50
Grilled spicy Lebanese Sausages Salchichas libanesas picante a la parrilla	

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Todos se sirven con verduras y patatas
All served with vegetables & potatoes

Pechuga de pollo relleno con jamon Serrano y queso manchego, cubierto con salsa de tomate especial Chicken breast stuffed with manchego cheese and serrano ham, topped with special tomato sauce	17.50
Solomillo de ternera con salsa de pimienta Grilled Irish fillet steak with pepper sauce	23.50
Las Islas cordero marinado en hierbas finas Servido con peras y salsa de menta Las Islas roast lamb marinated in fine herbs Served with pears & mint sauce	19.50
Cordero a la brasa Grilled lamb chops	18.50
Merluza con gambas en una salsa de vino blanco Hake with prawns and white wine sauce	18.50
Kebab de pescado a la parrilla Grilled sea food kebab (Salmon, hake, prawns)	17.50
Pasta with oilve oil, halloumi cheese, chili, garlic & parsley Pasta con aceite de oliva, queso halloumi, chile, ajo y perejil	12.50



DE LA CASA ESPECIALIDAD / HOUSE SPECIALITY

SHISH TAWOUK	16.50
Pollo deshuesado, marinado con ajo, zumo de limón y especias caseras, servido con arroz Boneless chicken marinated in garlic, lemon juice & home spices, served with rice	
TAGINE	16.00
Pollo al horno con cebolla, limón, aceitunas y especias marroquíes, servido con arroz Chicken baked with onions, lemon, olives and Moroccan spices, served with rice	
SPINACH	17.00
Espinacha cocida con ajo, cebolla, aderezada con cordero y piñones. Servido con arroz Fresh spinach cooked with garlic & onions, topped with lamb & pine nut. Served with rice <i>(Se puede servir para vegetarianos / Can be served for vegetarians)</i>	
KHAROUF MAHSHI	17.00
Arroz basmati cocido con cordero picado, aderezado con filete de cordero. Basmati rice cooked with minced lamb and spiced, topped with fillet of lamb. Served with tzatziki (cucumber-yoghurt salad)	
MUSAKA WITH RICE V	12.95
Berenjenas al horno con tomate, cebollas y ajo servido con arroz Aubergine baked with tomatoes, onions pepper & spices, Served with rice	
Side Orders	4.00
Patatas fritas / chips . Arroz / Rice . Verdura / Vegetable . Ensalada / Salad	

We are proud to announce that we will be opening our Lebanese restaurant, Fairuz in May. Our new restaurant will be dedicated to serving Lebanese food and wine exclusively. We look forward to welcoming all of the Lebanese food-lovers at Las Islas there soon.

Estamos orgullosos de anunciar que abriremos nuestro restaurante libanés, Fairuz en mayo. Nuestro nuevo restaurante estará dedicado a servir comida y vino libaneses exclusivamente. Esperamos poder dar la bienvenida a todos los amantes de la comida libanesa en Las Islas allí.