



**SPECIAL MENU**  
**MENU ESPECIAL**

*(minimum 2 People)*  
*minimo 2 personas*

*A traditional 3-course Lebanese feast:*

- *Variety of hot & cold mezza to share*
  - *Selection of cuts of tender lamb and chicken served with saffron rice*
    - *Arabic tea and coffee*
- 35€ per person*

*Un banquete tradicional libanés de 3 platos*

- *Variedad de mezza calientes y fríos para compartir*
  - *Selección de cordero y pollo a la parrilla servidos con arroz con azafrán*
    - *Frutas frescas y dulces*
- 35€ por persona*



**CHEF'S MEZZA**


*(minimum 2 People)*  
*minimo 2 personas*

*An ideal choice for a refreshing,  
flavourful & satisfying meal:*

*An abundant & varied selection of picturesque  
hot and cold mezza dishes, served with pita bread.*  
*€24 per person*

*Una opción ideal para una comida refrescante,  
sabrosa y satisfactoria:*

*Una selección abundante y variada de pintorescos  
platos de mezza fríos y calientes, servidos con pan.*  
*€24 por persona*



## COLD STARTERS (MEZZA) ENTRADA FRÍAS

- |   |   |
|---|---|
| <p>1 MEZZA PARA 2 مازة مشكلة €28.00<br/>A selection of hot and cold mezza to share, served with bread<br/>Una selección de mezza fríos y calientes, servidos con pan</p> <p>2 HUMMOUS حمص V+ €6.50</p> <p>3 HUMMOUS BEIRUTY حمص بيروتى V+ €7.00<br/>Hummus flavoured with garlic &amp; parsley<br/>Hummous con ajo y perejil</p> <p>4 HUMMOUS KAMMOUN حمص كمون V+ €6.50<br/>Hummous flavoured with cumin<br/>Hummous con comino</p> <p>5 MUTABBAL (BABA GHANOUJ) متبل V €7.50<br/>Smoked aubergine, sesame &amp; yoghurt dip<br/>Crema de berenjena ahumada, sésamo y yogur y zumo de limón.</p> <p>6 LABNEH &amp; ZAATAR لبنه وزعتار V €7.00<br/>Creamy yoghurt dip, topped with za'atar (thyme, sumac &amp; sesame seeds)<br/>Salsa cremosa de yogur, cubierto con with za'atar (tomillo, zumaque y sésamo)</p> <p>7 TABBOULEH تبولة V+ €7.50<br/>Parsley, tomato &amp; bulgur wheat salad, with a lemon dressing<br/>Ensalada de perejil, tomate, trigo burgol y limón</p> <p>8 FATTOUSH فتوش V+ €8.00<br/>Salad topped with crunchy pita bread &amp; served with a pomegranate dressing<br/>Ensalada cubierta con pan de pita crujiente y servido con un aderezo de granada</p> <p>9 MAKDOUS باذنجان مكدوس V €6.50<br/>Pickled baby aubergines stuffed with walnuts, red peppers and garlic<br/>Berenjenas en escabeche rellenas de nueces, pimiento rojo y ajo</p> | <p>10 SHANKLISH شنكليش V €7.50<br/>Sheep's cheese spiced &amp; infused with thyme and black pepper. Served with tomato salad<br/>Queso de oveja con tomillo y pimienta negra. Servido con ensalada de tomate</p> <p>11 WARAK ENAB ورق عنب V+ €7.50<br/>Vine leaves stuffed with rice, tomatoes &amp; onions<br/>Hojas de parra rellenas de arroz, tomate y cebolla</p> <p>12 MUHAMARAH محمّرة V+ €7.50<br/>Red pepper, cashew, almond, walnut &amp; chilli dip<br/>Crema de pimientos, frutos secos y chile</p> <p>13 SALATA ARMANIYI سلطة ارمنية V+ €7.00<br/>Finely chopped salad with fresh chilli<br/>Ensalada finamente picada con chili fresco</p> <p>14 LOUBIEH لوبية بالزيت V+ €6.50<br/>Green beans cooked with fresh tomato, garlic, onion &amp; spices<br/>Judías verdes cocidas con tomate, cebolla, ajo y especias</p> <p>15 TZATZIKI خيار ولبن V €6.00<br/>Creamy yoghurt, cucumber, garlic &amp; mint dip<br/>Salsa de yogur, pepino y ajo</p> <p>16 BATINJAN BI LABAN باذنجان باللبن V €6.50<br/>Aubergines in a yoghurt, mint &amp; garlic sauce<br/>Berenjenas en una salsa de yogur, menta y ajo</p> <p>17 FETA SALAD سلطة جبنة فيتا V €6.00<br/>Feta with cucumbers, tomatoes &amp; olives<br/>Queso griego con pepino, tomate y aceitunas</p> <p>18 KIBBEH NAYYI كبة نيّة €10.00<br/>A delicacy of raw minced lamb blended by hand with spices and bulgur, topped with olive oil<br/>Un manjar de cordero picado crudo mezclado a mano con especias y bulgur, cubierto con aceite de oliva</p> |
|---|---|

# HUMMOUS

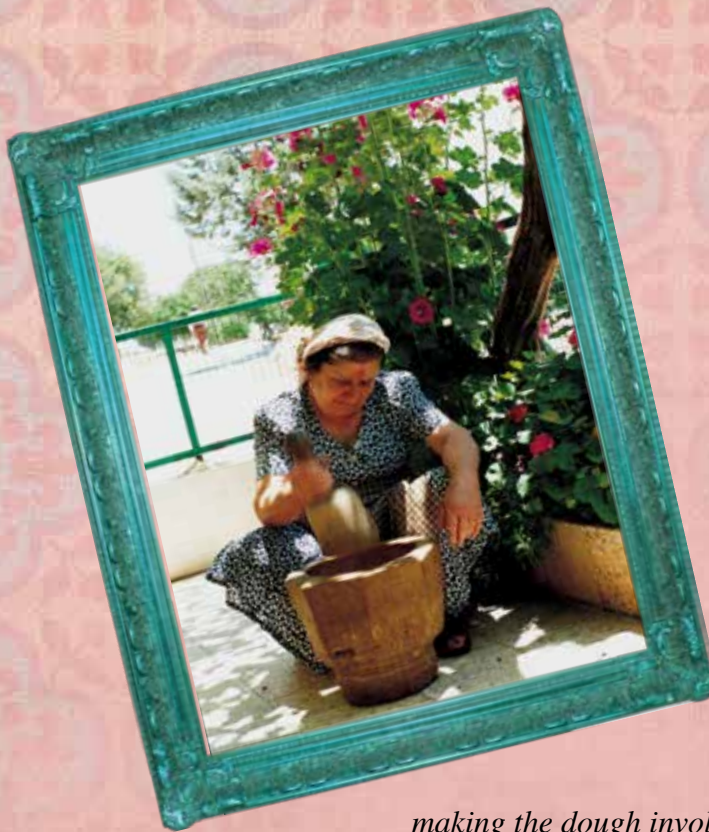
HUMMOUS, THE MOST RENOWNED MIDDLE EASTERN DISH ALL OVER THE WORLD, IS SIMPLY NAMED AFTER THE ARABIC WORD FOR "CHICKPEAS." IN LEBANON AND SYRIA IT IS JUST AS INTEGRAL TO ANY MEAL AS FRESH VILLAGE BREAD. FIRST RECORDED IN COOKBOOKS IN CAIRO IN THE 13TH CENTURY, HUMMOUS IS WITHOUT A DOUBT THE PERFECT ACCOMPANIMENT TO MANY DISHES FROM FALAFEL TO GRILLED MEAT TO FRESH VEGETABLES. IT IS INCREDIBLY SATISFYING AND HIGH IN PLANT-BASED PROTEIN AND CALCIUM.

EL HUMMUS, ES EL PLATO DE ORIENTE PRÓXIMO MÁS FAMOSO DEL MUNDO. SU NOMBRE PROVIENE DEL ÁRABE Y SIGNIFICA "GARBANZOS". EN EL LÍBANO Y SIRIA ESTÁ TAN INTEGRADO EN EL MENÚ COMO EL PAN DE PUEBLO RECIÉN HECHO. SU PRIMERA APARICIÓN EN LOS LIBROS DE COCINA DATA DEL S. XIII EN EL CAIRO. SIN DUDA, EL HUMMOUS ES EL MEJOR ACOMPAÑAMIENTO DE MUCHOS PLATOS, DESDE EL FALAFEL HASTA LA CARNE A LA PARRILLA Y LAS VERDURAS FRESCAS. ES INCREÍBLEMENTE SACIANTE Y ESTÁ LLENO DE PROTEÍNAS VEGETALES Y CALCIO.



## HOT STARTERS (MEZZA) ENTRADAS CALIENTES

- |  |  |
|--|--|
| <p>19 HUMMOUS KAWARMA حمص قاورما €9.50<br/>Hummous topped with filet of lamb and pine nuts<br/>Hummous cubierto con filete de cordero y piñones</p> <p>20 HUMMOUS SNOBAR حمص بالصنوبر V+ €8.50<br/>Hummous topped with sautéed pine nuts.<br/>Hummous cubierto con piñones salteados</p> <p>21 JAWANEH جوانح €7.00<br/>Garlic-marinated grilled chicken wings<br/>Alitas de pollo a la parrilla marinadas con ajo</p> <p>22 BORAK بورك جبنة V €7.00<br/>Lebanese pastries filled with halloumi &amp; dried mint<br/>Empanaditas libanesas rellenas de queso fresco y menta seca</p> <p>23 LAMB SAMBOUSEK سمبوسك لحم €7.00<br/>Lebanese pastries filled with lamb, pine nuts &amp; onion<br/>Empanaditas libanesas rellenas de cordero, piñones y cebolla</p> <p>24 FATAYER فطائر V €7.00<br/>Lebanese pastries filled with spinach, pomegranate &amp; pine nuts<br/>Empanaditas libanesas rellenas de espinacas, limón, granada y piñones</p> <p>25 FATAYER DAJAJ فطائر دجاج €7.00<br/>Filo parcels filled with chicken, saffron &amp; onion<br/>Pastelitos de hojaldre con pollo, azafrán y cebolla</p> <p>26 KALLAJ كلاج V €7.00<br/>Filo pastry rolls filled with halloumi &amp; mint<br/>Cigarillos de hojaldre rellenos de queso y menta</p> <p>27 ARAYIS BI' JUBNEH عرايس جبنة V €7.00<br/>Grilled flatbread filled with halloumi<br/>Pan tostado relleno de queso fresco</p> <p>28 BATATA HARRA بطاطا حرّة V+ €7.00<br/>Potatoes sautéed with garlic, coriander &amp; peppers<br/>Patatas salteadas con ajo, cilantro y pimientos</p> | <p>29 MUJADARA مجردة V+ €6.50<br/>Cumin-spiced lentils &amp; bulgur wheat, topped with pomegranate &amp; crispy onions.<br/>Lentejas con comino y trigo, cubiertas con granada y cebolla crujiente.</p> <p>30 ARAYIS BI LAHM عرايس لحم €8.00<br/>Grilled flatbread filled with minced lamb, pine nuts and tahini<br/>Pan tostado con cordero picado, piñones y tahini</p> <p>31 GRILLED HALLOUMI حلوم مشوي V €8.50<br/>Salted fresh Lebanese cheese, served on salad<br/>Queso fresco libanés, servido encima de ensalada</p> <p>32 SUJUK سجق €8.50<br/>Spicy lamb sausages<br/>Salchichas especiadas de cordero</p> <p>33 FUL MEDAMAS فول مدمس V+ €7.00<br/>Broad beans with tomatoes, garlic &amp; parsley, with a lemon and olive oil dressing<br/>Habas con tomate, ajo y perejil, con un aderezo de limón y aceite</p> <p>34 KIBBEH MEKLIYI كبة مقالية €9.00<br/>Handmade aromatic bulgur wheat &amp; lamb shells filled with lamb, onion &amp; pine nuts<br/>Pasteles aromáticos hechos a mano de trigo bulgur y cordero, rellenos de cordero, cebolla y piñones</p> <p>35 KIBBEH BATATA كبة بطاطا V+ €7.00<br/>Vegetarian potato and bulgur wheat shells filled with onions, pine nuts &amp; walnuts<br/>Pasteles vegetarianos de patatas y trigo bulgur, rellenos de cebolla, piñones y nueces</p> |
|--|--|



*Kibbeh, one of the most famous Middle-Eastern staples, is a dish made from bulgur wheat, onions, spices, and typically minced lamb, although there are endless variations which include tomatoes or potatoes instead. In the northern Syrian city of Aleppo, there are at least seventeen forms of kibbeh. As a result of Levantine immigration to Latin America during the 19th and early 20th centuries, many variants are found across the region.*

*As for the Lebanon and Syria, the most common form comprises a meat and bulgur shell which is stuffed with minced lamb and pine nuts (which have been flavoured with ghee) and then deep fried. The process of dough-kneading, stuffing and shaping is incredibly laborious, and Lebanese women would traditionally sit in large groups in the kitchen all morning, chatting whilst lovingly preparing huge batches for their families. The traditional way of*

*making the dough involved grinding the ingredients manually with a mortar and pestle. Common variations of kibbeh include "kibbeh nayye" which is made with raw lamb in a similar style to steak tartare, and "kibbeh bi'sinniyeh" which involves baking the layered stuffing and shell in a shallow dish.*

*El Kibbeh es uno de los platos básicos del famoso Oriente Próximo. Se hace con bulgur de trigo, cebolla, especias, y el más típico lleva cordero picado, aunque hay cantidad de variantes, como con tomate o patatas. En Aleppo, al norte de Siria, tienen por lo menos diecisiete variedades de kibbeh. Como consecuencia de la migración árabe-levantina a Latinoamérica en el S. XIX y principios del S. XX, han aparecido muchas versiones.*

*En el Líbano y Siria, la forma más común lleva una costra de carne y bulgur rellena de cordero picado y piñones (aderezados con mantequilla clarificada) y frita. El proceso de amasado, relleno y modelado es increíblemente*

*Líbano se sentaban en grupo*

*ban, preparaban grandes*

*La forma tradicional*

*los ingredientes a*

*La variedad*

*el codero*

*tartare, y el*

*horneando la*

*recipiente plano.*

*laborioso, y, antiguamente, las mujeres del*

*en la cocina toda la mañana, y mientras charla-*

*cantidades para su familia, con todo el cariño.*

*de hacer l*

*a masa es moliendo*

*mano con el mortero.*

*"kibbeh nayye" se hace con*

*crudo al estilo del steak*

*"kibbeh bi'sinniyeh" se hace*

*costra y el relleno en un*





## MAIN COURSES PLATOS PRINCIPALES

### DE NUESTRA PARRILLA FROM OUR GRILL

SERVED WITH SAFFRON RICE / SERVIDOS CON ARROZ CON AZAFRÁN

- |    |   |        |    |  |        |
|----|---|--------|----|--|--------|
| 36 | SHISH TAWOUK شيش طاووق  | €17.50 | 38 | LAHM MESHWI لحم مشوي   | €19.50 |
|    | Grilled boneless chicken, marinated in lemon & garlic.<br>Pollo deshuesado a la parrilla, marinado en limón y ajo.      |        |    | Grilled cubes of filet of lamb<br>Trocós de filete de cordero a la parrilla  |        |
| 37 | MIXED GRILL مشاوي مشكلة   | €18.50 | 39 | KAFTA KHASHKHASH كفته خشخاش  | €17.50 |
|    | A grilled selection of various tender cuts of chicken & lamb.<br>Una selección a la parrilla de pollo y cordero tierno. |        |    | Grilled lamb, flavoured with parsley, onion & peppers, in a fresh tomato & chilli sauce<br>Albondigas de cordero, con perejil, cebolla y pimientos, en una salsa de tomate picante |        |

### ESPECIALIDADES DE LA CASA HOUSE SPECIALTIES

- |    |  |        |    |   |        |
|----|--|--------|----|---|--------|
| 40 | KHAROUF MEHSHI خروف محشي   | €18.00 | 42 | MAKLOUBEH مقلوبة باذنجان  | €18.00 |
|    | Spiced basmati rice, peas & carrots topped with filet of lamb and toasted almonds. Served with tzatziki<br>Arroz especiado cocido con guisantes y zanahorias, cubierto con almendras tostadas y servido con tzatziki |        |    | Spiced rice with sweet peppers, tomato & aubergine, topped with filet of lamb. Served with tzatziki<br>Arroz especiado con pimientos dulces, tomate y berenjena, cubierto con filete de cordero. Servido con tzatziki |        |
| 41 | LOUBIEH BIL LAHM لوبية باللحم  | €17.00 |    |   |        |
|    | Green beans & lamb cooked with tomatoes, garlic, onion & spices. Served with saffron rice<br>Judías verdes y cordero cocidos con tomate, cebolla, ajo y especias. Servidos con arroz con azafrán                     |        |    |   |        |

### ESPECIALIDADES VEGETARIANAS VEGETARIAN SPECIALTIES

- |    |  |        |  |  |  |
|----|--|--------|--|--|--|
| 43 | LOUBIEH VEGETARIANO V+ لوبية بالزيت مع رز  | €15.00 |  |  |  |
|    | Green beans cooked with tomatoes, onions, garlic & spices. Served with saffron rice<br>Judías verdes cocidas con tomate, cebolla, ajo y especias. Servidas con arroz con azafrán.                          |        |  |  |  |
| 44 | MAKLOUBEH VEGETARIANO V مقلوبة باذنجان بالزيت مع رز  | €15.00 |  |  |  |
|    | Spiced rice with sweet peppers, tomato & aubergine. Served with tzatziki<br>Arroz especiado con pimientos dulces, tomate y berenjena, servido con tzatziki*  |        |  |  |  |
| 45 | MUJADARA V مجردة   | €14.00 |  |  |  |
|    | Cumin-spiced lentils & bulgur wheat, topped with pomegranate & crispy onions. Served with tzatziki<br>Lentejas con comino y trigo bulgur, cubiertas con granada y cebolla crujiente. Servido con tzatziki* |        |  |  |  |

\*For vegans, tzatziki can be substituted for "Salata Armaniya" (chopped salad with fresh chilli)  
Para veganos, el tzatziki se puede sustituir por "Salata Armaniya" (ensalada con chile fresco)

V vegetarian

V+ vegan