

DELUXE MENU MENÚ DE LUJO



A traditional 3-course Lebanese feast
Un banquete tradicional libanés de 3 platos

STARTER - ENTRANTE

Selection of mezza dishes served with homemade bread
Selección de platos de mezza servidos con pan casero

MAIN COURSE - PLATO PRINCIPAL

Grilled tender lamb and chicken served with basmati rice
Cordero y pollo a la parrilla servidos con arroz jazmín

DESSERT - POSTRE

Exotic fruits & baklawa (pistachio & orange blossom sweets)
Frutas frescas exóticas y baklawa (dulces de pistacho y azahar)

minimum 2 people - mínimo 2 personas
€36 per person - por persona

MEZZA FOR 1

15.00

A selection of hot & cold Lebanese starters, served with pita bread
Una selección de entrantes libaneses frios y calientes, servida con pan de pita

COLD STARTERS ENTRANTES FRIOS



HUMMOUS V+	7.50	SHANKLISH V	8.50
		Sheep's cheese spiced & infused with thyme and black pepper. Served with tomato salad	
HUMMOUS BEIRUTY V+	7.50	<i>Queso de oveja con tomillo y pimienta negra. Servido con ensalada de tomate</i>	
Hummus with garlic & parsley			
<i>Hummous con ajo y perejil</i>			
HUMMOUS KAMMOUN V+	7.50	WARAK ENAB V+	8.00
Hummous flavoured with cumin		Vine leaves stuffed with rice, tomatoes & onions	
<i>Hummous con comino</i>		<i>Hojas de parra rellenas de arroz, tomate y cebolla</i>	
MUTABBAL V	8.50	MUHAMMARA V+	9.00
Smoked aubergine & sesame dip		Red pepper, cashew, almond, walnut & chilli dip	
<i>Crema de berenjena ahumada y sésamo</i>		<i>Crema de pimientos, frutos secos y chile</i>	
LABNEH & ZA'ATAR V	7.00	BATINJAN BI LABAN V	8.00
Creamy yoghurt dip topped with za'atar (thyme, sumac & sesame seeds)		Aubergines in a yoghurt, mint & garlic sauce	
<i>Crema de yogur, cubierto con za'atar (tomillo, zumaque y sésamo)</i>		<i>Berenjenas en una salsa de yogur, menta y ajo</i>	
TABBOULEH V+	7.50	FETA SALAD V	7.00
Parsley, tomato & bulgur wheat salad, with a lemon dressing		Feta with cucumbers, tomatoes & olives	
<i>Ensalada de perejil, tomate, trigo burgol y limón</i>		<i>Queso griego con pepino, tomate y aceitunas</i>	
FATOUSH V+	8.50	MAKDOUS V+	7.50
Salad topped with crunchy pita bread & served with a pomegranate dressing		Pickled baby aubergines stuffed with walnuts, red peppers and garlic	
<i>Ensalada cubierta con pan de pita crujiente y servido con un aderezo de granada</i>		<i>Berenjenas en escabeche rellenas de nueces, pimienta roja y ajo</i>	
TZATZIKI V	6.50	LOUBIEH V+	7.50
Creamy yoghurt, cucumber, garlic & mint dip		Green beans cooked with fresh tomato, garlic, onion & spices	
<i>Salsa de yogur, pepino y ajo</i>		<i>Judías verdes cocidas con tomate, cebolla, ajo y especias</i>	

HOT STARTERS

ENTRANTES CALIENTES



<p>HUMMOUS SNOBAR Hummous with sautéed pine nuts. <i>Hummous con piñones salteados</i></p>	8.50	<p>KALLAJ V Filo pastry rolls with halloumi & mint <i>Cigarillos de hojaldre con queso y menta</i></p>	8.50
<p>HUMMOUS SHAWARMA Hummous topped with spiced chicken <i>Hummous con pollo especiado</i></p>	9.00	<p>FATAYER BI' LAHM Filo pastry parcels filled with spiced lamb, parsley and rice noodles <i>Pastelas de hojaldre rellenos de cordero especiado, perejil y fideos de arroz</i></p>	8.75
<p>HUMMOUS KAWARMA Hummous with filet of lamb & pine nuts <i>Hummous con cordero y piñones</i></p>	9.50	<p>ARAYIS BI' LAHM Grilled flatbread filled with minced lamb, pine nuts and tahini <i>Pan tostado con cordero picado, piñones y tahini</i></p>	8.75
<p>JAWANEH Garlic-marinated grilled chicken wings <i>Alitas de pollo a la parrilla con ajo</i></p>	9.75		
<p>BORAK V Lebanese pastries filled with halloumi & dried mint <i>Empanaditas libanesas rellenas de queso fresco y menta seca</i></p>	8.50	<p>BATATA HARRA V+ Potatoes sautéed with garlic, coriander & peppers <i>Patatas salteadas con ajo, cilantro y pimientos</i></p>	7.75
<p>LAMB SAMBOUSEK Lebanese pastries filled with lamb, pine nuts & onion <i>Empanaditas libaneses rellenos de cordero, piñones y cebolla</i></p>	9.00	<p>MUJADDARA V+ Cumin-spiced lentils & bulgur wheat, topped with pomegranate & crispy onions. <i>Lentejas con comino y trigo, cubiertas con granada y cebolla crujiente.</i></p>	7.50
<p>FATAYER V Lebanese pastries filled with spinach, pomegranate & pine nuts <i>Empanaditas libanesas rellenas de espinacas, limón, granada y piñones</i></p>	8.50	<p>SUJUK Lebanese spiced lamb sausages <i>Salchichas de cordero especiadadas</i></p>	9.00
<p>FATAYER DAJAJ Filo parcels filled with chicken, saffron & onion <i>Pastelitos de hojaldre con pollo, azafrán y cebolla</i></p>	8.75	<p>KIBBEH MEKLIYI Handmade aromatic bulgur wheat & lamb shells filled with lamb, onion & pine nuts <i>Pasteles aromáticos hechos a mano de trigo bulgur y cordero, rellenos de cordero, cebolla y piñones</i></p>	10.50
<p>HALLOUMI MESHWIYI V Grilled Lebanese cheese on a bed of salad <i>Queso blanco libanes a la parrilla</i></p>	9.50	<p>KIBBEH BATATA V+ Vegetarian potato and bulgur wheat shells filled with onions, pine nuts & walnuts <i>Pasteles vegetarianos de patatas y trigo bulgur, rellenos de cebolla, piñones y nueces</i></p>	9.00

MAIN COURSES

PLATOS PRINCIPALES



FROM OUR GRILL | DE NUESTRA PARRILLA

SHISH TAWOUK Grilled boneless chicken, marinated in lemon & garlic. Served with basmati rice <i>Pollo deshuesado a la parrilla, marinado en limón y ajo. Servido con arroz basmati</i>	18.50
MIXED GRILL A grilled selection of various tender cuts of chicken & lamb. Served with basmati rice <i>Una selección a la parrilla de pollo y cordero tierno. Servido con arroz basmati</i>	19.50
LAHM MESHWI Grilled cubes of filet of lamb. Served with basmati rice <i>Trocós de filete de cordero a la parrilla. Servido con arroz basmati</i>	20.50
KAFTA KHASHKHASH Grilled lamb, flavoured with parsley, onion & peppers, in a fresh tomato & chilli sauce. Served with basmati rice. <i>Albondigas de cordero, con perejil, cebolla y pimientos, en una salsa de tomate picante. Servido con arroz basmati</i>	18.50
KING PRAWNS Served with salad <i>Servido con ensalada</i>	24.00

HOUSE SPECIALITIES | ESPECIALIDADES DE LA CASA

MAKLOUBEH Spiced rice with sweet peppers, tomato & aubergine, topped with filet of lamb. Served with tzatziki <i>Arroz especiado con pimientos dulces, tomate y berenjena, cubierto con filete de cordero. Servido con tzatziki</i>	17.50
KHAROUF MEHSHI Spiced basmati rice, peas & carrots topped with filet of lamb and toasted almonds. Served with tzatziki <i>Arroz basmati especiado con guisantes y zanahorias, cubierto con almendras tostadas y servido con tzatziki</i>	17.00
LOUBIEH BI LAHM Green beans & lamb cooked with tomatoes, garlic, onion & spices. Served with rice <i>Judías verdes y cordero cocidos con tomates cebolla, ajo y especias. Servido con arroz</i>	17.50
SBANEKH Fresh spinach sautéed in olive oil with garlic & onions. Topped with filet of lamb. Served with basmati rice & almonds <i>Espinacas frescas salteadas con ajo y cebolla. Cubiertas con filete de cordero y servidas con arroz basmati</i>	17.50

MAIN COURSES

PLATOS PRINCIPALES



VEGETARIAN OPTIONS | OPCIONES VEGETARIANAS

MUJADDARA V+	15.00
Cumin-spiced lentils & bulgur wheat, topped with pomegranate & crispy onions. Served with tzatziki <i>Lentejas con comino y trigo bulgur, cubiertas con granada y cebolla crujiente. Servido con tzatziki*</i>	
VEGETARIAN MAKLOUBEH V+	15.00
Spiced rice with sweet peppers, tomato & aubergine. Served with tzatziki <i>Arroz especiado con pimientos dulces, tomate y berenjena, servido con tzatziki*</i>	
VEGETARIAN SBANEKH V+	15.00
Fresh spinach sautéed in olive oil with garlic and onions. Topped with pine nuts & served with basmati rice. <i>Espinacas salteadas con cebolla y ajo en aceite de oliva. Cubiertas con piñones y servidas con arroz basmati</i>	
VEGETARIAN LOUBIEH V+	15.00
Green beans cooked with tomatoes, onions, garlic & spices. Served with basmati rice <i>Judías verdes cocidas con tomate, cebolla, ajo y especias. Servidas con arroz basmati</i>	

*For vegans, tzatziki can be substituted for salad

*Para veganos, el tzatziki se puede sustituir por ensalada

MAIN COURSE SALADS | ENSALADAS DE PLATO PRINCIPAL

FATTOUSH & GRILLED CHICKEN	14.00
Mixed salad with crispy pita bread and lemon-marinated grilled chicken <i>Ensalada mixta con pan arabe crujiente y pollo a la parilla marinado en limón</i>	
CRISPY PRAWN SALAD	14.00
Crunchy, pistachio-flecked prawns served on a bed of salad with a sweet soy & red wine dressing <i>Langostinos crujientes con toques de pistacho servidos con ensalada, con un aderezo de soja dulce y vino tinto</i>	
GRILLED HALLOUMI SALAD V	14.00
Lamb's lettuce with pomegranate & cucumber, topped with grilled Lebanese cheese <i>Ensalada de canónigos con granada y pepino, cubierta con queso libanés a la parrilla</i>	

€2 cover charge per person – €2 cubiertos por persona

V vegetarian V+ vegan

Live Music at Las Islas

We are renowned for hosting some of the best evening shows on the coast. Join us this summer for a beautiful evening of live music, good wine and sumptuous Lebanese food, all set in our ethereal outdoor venue.

Please refer to our website for our full show calendar, or ask a member of staff.

All shows start at 9pm.

Please book your table in advance.

www.lasislas.info
bookings@lasislasinfo
+34 952 475 598