

OUR CLASSIC STARTERS

NUESTROS ENTRANTES CLÁSICOS



Avocado & Prawn Salad Served with a brandy-infused Marie Rose sauce <i>Aguacate con Gambas</i> <i>Servido con una salsa Marie Rose infundida con brandy</i>	17.00
Our famous Spicy Pil-Pil Prawns <i>Gambas Pil-Pil</i>	17.00
Beef Carpaccio Topped with 24-month aged Parmigiano Reggiano <i>Carpaccio de Ternera</i> <i>Servido con Parmigiano-Reggiano curado 24 meses</i>	18.00
Crispy Prawns Crunchy, pistachio-flecked prawns served with sweet chilli sauce <i>Langostinos Crujientes</i> <i>Con un toque de pistacho. Servidos con salsa de chili dulce</i>	16.00
Melon & Serrano Ham With 15-month aged Reserva Serrano ham <i>Melón con jamón reserva 15 meses</i>	16.00
Tricolore Salad 'Fior di latte' mozzarella, fresh tomatoes, avocado basil & extra-virgin olive oil <i>Mozzarella "fior di latte," tomate, aguacate, albahaca, aceite de oliva virgen extra</i>	18.00
Fatayer Dajaj Filo parcels filled with chicken, saffron & onion. Served on a bed of salad dressed in a soy & ginger vinaigrette <i>Pastelitos de hojaldre con pollo, azafrán y cebolla Servidos sobre una ensalada aliñada con una vinagreta de soja y jengibre</i>	10.50

We are happy to provide a list of all allergens contained in our dishes. Please ask a member of staff.

Disponemos una lista de los alérgenos en nuestros platos. Por favor, pregunte a un miembro del equipo

€2 per person for bread & olives - €2 por persona para pan y aceitunas

Service charge not included - Cargo por servicio no incluido

V vegetarian

V+ vegan

COLD MEZZA

MEZZAS FRÍOS



HUMMOUS V+	7.50	TZATZIKI V	7.00
		Creamy yoghurt, cucumber, garlic & mint dip	
HUMMOUS BEIRUTY V+	8.50	Salsa de yogur, pepino y ajo	
Hummus with garlic & parsley			
<i>Hummous con ajo y perejil</i>			
		SHANKLISH V	9.00
HUMMOUS KAMMOUN V+	7.75	Sheep's cheese spiced & infused with thyme and black pepper. Served with tomato salad	
Hummous flavoured with cumin		<i>Queso de oveja con tomillo y pimienta negra. Servido con ensalada de tomate</i>	
<i>Hummous con comino</i>			
MUTABBAL (BABA GHANOUJ) V	8.75	MUHAMMARA V+	10.50
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>	
		FETA SALAD V	7.50
LABNEH & ZA'ATAR V	8.50	Feta with cucumbers, tomatoes & olives	
Creamy yoghurt dip topped with za'atar (thyme, sumac & sesame seeds)		<i>Queso griego con pepino, tomate y aceitunas</i>	
<i>Crema de yogur, cubierto con za'atar (tomillo, zumaque y sésamo)</i>			
AUBERGINE FATOUSH V+	9.50	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>	

HOT MEZZA

MEZZAS CALIENTES



HUMMOUS SNOBAR	9.00	HALLOUMI MESHWIYI V	11.00
Hummous with sautéed pine nuts. <i>Hummous con piñones salteados</i>		Grilled Lebanese cheese on a bed of salad <i>Queso blanco libanes a la parrilla</i>	
HUMMOUS KAWARMA	10.00	KALLAJ V	8.50
Hummous with filet of lamb & pine nuts <i>Hummous con cordero y piñones</i>		Filo pastry rolls with halloumi & mint <i>Cigarillos de hojaldre con queso y menta</i>	
BORAK V	8.50	FATAYER BI' LAHM	8.75
Lebanese pastries filled with halloumi & dried mint <i>Empanaditas libanesas rellenas de queso fresco y menta seca</i>		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>	
LAMB SAMBOUSEK	9.00	SUJUK	11.00
Lebanese pastries filled with lamb, pine nuts & onion <i>Empanaditas libaneses rellenos de cordero, piñones y cebolla</i>		Lebanese spiced lamb sausages <i>Salchichas de cordero especiadas</i>	
JAWANEH	9.00	KIBBEH MEKLIYI	10.50
Garlic-marinated chicken wings <i>Alitas de pollo a la parilla marinadas en ajo</i>		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>	

MAIN COURSES

PLATOS PRINCIPALES



FROM OUR GRILL | DE NUESTRA PARRILLA

All served with saffron basmati rice topped with flaked almonds

Todos servidos arroz basmati con azafrán cubierto con almendras laminadas

SHISH TAWOUK 23.00

Grilled boneless chicken, marinated in lemon & garlic.

Pollo deshuesado a la parrilla, marinado en limón y ajo.

MIXED GRILL 24.00

A grilled selection of various tender cuts of chicken & lamb.

Una selección a la parrilla de pollo y cordero tierno.

MIXED GRILL FOR 2 46.00

A grilled selection of various tender cuts of chicken & lamb to share.

Una selección a la parrilla de pollo y cordero tierno para compartir.

KAFTA KHASHKHASH 24.00

Grilled lamb, flavoured with parsley, onion & peppers, in a fresh tomato & chilli sauce.

Albondigas de cordero, con perejil, cebolla y pimientos, en una salsa de tomate picante.

HOUSE SPECIALITIES | ESPECIALIDADES DE LA CASA

MAKLOUBEH 21.00

Spiced rice with sweet peppers, tomato & aubergine, topped with filet of lamb.

Served with tzatziki

Arroz especiado con pimientos dulces, tomate y berenjena, cubierto con filete de cordero. Servido con tzatziki

VEGETARIAN MAKLOUBEH V 19.00

Spiced rice with sweet peppers, tomato & aubergine. Served with tzatziki

Arroz especiado con pimientos dulces, tomate y berenjena, servido con tzatziki

MAIN COURSE SALADS | ENSALADAS PRINCIPALES

FATTOUSH & GRILLED CHICKEN 19.50

Mixed salad with crispy pita bread and lemon-marinated grilled chicken

Ensalada mixta con pan arabe crujiente y pollo a la parilla marinado en limón

CRISPY PRAWN SALAD 19.50

Crunchy, pistachio-flecked prawns served on a bed of salad

with a sweet soy & red wine dressing

Langostinos crujientes con toques de pistacho servidos con ensalada, con un aderezo de soja dulce y vino tinto

GRILLED HALLOUMI SALAD (V) 18.50

Lamb's lettuce with pomegranate & cucumber, topped with grilled

Lebanese cheese

Ensalada de canónigos con granada y pepino, cubierta con queso libanés a la parrilla

OUR CLASSIC DISHES

NUESTROS PLATOS CLÁSICOS



All served with vegetables & potatoes

Todos servidos con verduras y patatas

Las Islas Roast Lamb	29.00
Marinated in red wine & rosemary	
<i>Cordero asado marinado en vino tinto y romero</i>	
Lamb Chops	32.00
Charcoal-grilled baby lamb chops	
<i>Chuletillas de cordero a la parilla</i>	
Charcoal-Grilled King Prawns	27.00
<i>Langostinos a la parilla</i>	
Pan-Fried King Prawns	29.00
Fried in butter, with lemon & coriander	
<i>Langostinos salteados en mantequilla con limón y cilantro</i>	
Hake & Prawns	26.00
Topped with a creamy white wine sauce	
<i>Merluza y gambas en una salsa cremosa de vino blanco</i>	
Irish Filet Steak	36.00
Served with peppercorn sauce, vegetables & potatoes	
<i>Solomillo de ternera, servido con salsa de pimienta negra, verduras y patatas</i>	

Dear hotel guests, please let us know in advance if you have any special requests.

Estimados huéspedes del hotel, por favor; háganos saber con antelación si tienen alguna solicitud especial.

Dear restaurant guests, our restaurant is open to the public on Saturdays and by reservation only. If you are interested in booking a private event during the week, please get in touch with us.