

ENTRADAS FRÍAS // COLD STARTERS

HALAL

HOMMOS	16€	
Puré de garbanzos con crema de sésamo y limón • Chick-pea purée, sesame seed cream and lemon juice		
MOUTABAL	17€	
Puré de berenjenas con crema de sésamo y limón • Eggplant purée, sesame seed cream and lemon juice		
TABOULEH	18€	
Ensalada de tomate, cebolla, perejil, trigo, limón y aceite de oliva • Salad with tomato, onion, parsley, cracked wheat, lemon juice and olive oil		
FATTOUSH	18€	
Ensalada mixta con pan tostado, limón y aceite de oliva • Mixed salad with toasted bread, lemon juice and olive oil		
LOUBIEH BIL ZEIT	15€	
Judías verdes con salsa de tomate, cebolla, aceite de oliva y ajo • Green beans mixed with tomato sauce, onion, olive oil and garlic		
WARAK ENAB	18€	
Hojas de parra rellenas de verduras y arroz - Según temporada • Vine leaves stuffed with vegetables and rice - Among season		
LABNEH	16€	
Queso blanco de yogur natural • White cheese made of natural yoghurt		
LABNEH BIL TOUM	16€	
Queso blanco de yogur con ajo y hierbabuena • Yoghurt cheese with garlic and mint		
SALATA ARABIEH	18€	
Ensalada con tomate, pepino, pimiento, lechuga, perejil, menta y aceite de oliva • Salad with tomato, cucumber, pepper, lettuce, parsley, mint and olive oil		
HOMMONS BIL SNOUBAR	23€	
Puré de garbanzos con crema de sésamo y piñones • Chick-pea purée with sesame seed cream and pine nuts		

COMENSAL 2€ / COVER 2€



Opciones veganas / vegan options

ENTRADAS CALIENTES // HOT STARTERS

HALAL

HALLOUM MESHWI	24€
Lonchas de queso halloumi a la parrilla • Grilled halloumi cheese	
BAMIEH BILZEIT	18€ 
Okra verde cocida en tomates, cilantro, ajo y limón • Green okra cooked with tomatoes, coriander, garlic and lemon juice	
FALAFEL	17€ 
Bolas de garbanzo fritas, con salsa de crema de sésamo y verduras/4 piezas• Fried chick-pea scoops with sesame seed cream and vegetables / 4 pieces	
KEBBEH AKRAS	24€
Croquetas de cordero y trigo rellenas de carne picada, cebolla y piñones/4 piezas• Lamb and wheat meatballs stuffed with minced meat, onions and pine nuts / 4 pieces	
SAMBOUSEK	17€
Empanadillas de carne de cordero, cebolla y piñones / 4 piezas • Lamb, onion and pine nut parcels / 4 pieces	
FATAYER DE ESPINACAS	17€ 
Empanadillas de espinacas, tomate y cebolla / 4 piezas • Spinach, tomato and onion parcels / 4 pieces	
FATAYER DE QUESO	17€
Empanadillas de queso, perejil y cebolla / 4 piezas • Cheese, parsley and onion parcels / 4 pieces	
ARAYES	22€
Pan pita relleno de carne de cordero picada con perejil y cebolla • Pita bread stuffed with chopped lamb meat, parsley and onion	
HOMMOS BIL SHAWARMA	23€
Puré de garbanzos con crema de sésamo y carne picada • Chick-pea purée with sesame seed cream and minced meat	
HOMMOS LAHEM	28€
Puré de garbanzos con crema de sésamo y piñones • Chick-pea purée with sesame seed cream and pine nuts	
ARAYES DE QUESO	22€
Pan pita relleno de queso halloumi, tomate y menta seca • Pita bread stuffed with halloumi cheese, tomato and dried mint	
BATATA HARRA	15€
Patata salteada con ajo, cilantro y un toque de picante • Sautéed potatoes with garlic & coriander (slightly spicy)	

COMENSAL 2€ / COVER 2€



Opciones veganas / vegan options

PLATOS PRINCIPALES // MAIN COURSES

HALAL

Estos platos requieren un mínimo de 20 minutos de preparación.
All the dishes require a minimum of 20 minutes of cooking time.

KAFTA MASHWI 28€
Pinchos de carne picada de cordero con cebolla, pimienta y perejil, con arroz o patatas fritas •

Grilled minced lamb kebab with onion, pepper and parsley with rice or chips.

SHISH TAWOUK..... 28€

Pinchos de pollo a la parrilla con un toque de ajo y arroz o patatas fritas •

Grilled chicken kebab with a touch of garlic. Served with rice or chips.

LAHEM MASHWI 31€

Pinchos de cordero a la parrilla con arroz o patatas fritas •

Grilled lamb kebab. Served with rice or chips.

MASHAWI MOUCHAKAL..... 40€

Tres pinchos de cordero, pollo y carne de cordero picada; dos chuletas de cordero lechal con arroz o patatas fritas •

Three kebabs: lamb, chicken and chopped lamb; two suckling lamb chops served with rice or chips.

BROCHETA DE SOLOMILLO 31€

Servida con arroz basmati o patatas fritas •

Sirloin kebab served with basmati rice or chips.

KHAROUF MAHSHI..... 28€

Carne de cordero con arroz, almendras y piñones •

Lamb served with rice, almonds and pine nuts

BAMIEH 31€

Estofado de okra verde y cordero con arroz •

Green okra and lamb stew served with rice

KASTALETA 33€

Chuleta de cordero con arroz o patatas fritas •

Grilled Lamb chops served with rice or chips

LOUBIEH VEGETAL..... 20€ 

Judías verdes con salsa de tomate, cebolla, aceite y ajo. Servida con arroz •

Green beans with tomato sauce, onions, oil and garlic. Served with rice.

BAMIEH VEGETAL 22€ 

Okra verde cocida en tomate, cilantro, ajo y limón. Servida con arroz •

Green okra cooked with tomato, coriander, garlic and lemon. Served with rice

COMENSAL 2€ / COVER 2€



Opciones veganas / vegan options

POSTRES // DESSERTS

BAKLAWA 11€

Dos pastelitos de hojaldre rellenos de pistachos, almendras y miel de azahar

Two pieces of filo pastry stuffed with pistachios, almonds & honey

KATAYEF 11€

Dos empanadillas rellenas de nueces con almibar y pistachos por encima

Two small pancakes stuffed with walnuts, served with syrup & a sprinkle of pistachios

MOHALABIEH 11€

Cuajada libanesa con almizcle, agua de rosas, agua de azahar, sirope y pistachos

Fresh cream pudding with musk, rose water, orange blossom water, syrup & pistachios