

## PLATOS PRINCIPALES // MAIN COURSES

**COUS COUS MIXTO** 38€  
Cous cous de pollo y cordero y cebolla, zanahoria, nabo, calabacín, calabaza y garbanzo.(salsa picante y cebolla y pasas caramelizadas aparte)  
Cous cous with lamb and chicken, courgettes, pumpkin, onion, carrots, Turnip and chick-peas.(chilly sauce and caramelized onion and raisins on the side)

**COUS COUS VEGETAL** 30€  
Cous cous con cebolla, calabaza, calabacín, zanahoria, nabo y garbanzo.(salsa picante y cebolla y pasas caramelizadas aparte)  
Cous cous with onion, courgettes, pumpkin, Turnips, carrots and chick-peas.(chilly sauce and caramelized onion and raisins on the side)

**SALMON AL HORNO** 42€  
Servido con arroz basmati o patatas fritas o verdura asada.  
Oven-baked salmon served with basmati rice or french fries or grilled vegetables.

**FILETE DE LUBINA** 43€  
Al horno servida con arroz basmati o patatas fritas o verduras asadas.  
Sea bass fillet oven-baked served with basmati rice or french fries or grilled vegetables.

**BROCHETA DE LANGOSTINO** 44€  
A la parrilla con un toque de ajo y azafrán servido con arroz basmati o patatas fritas o verduras asadas.  
Grilled prawn skewers with a touch of garlic and saffron served with basmati rice or french fries or grilled vegetables.


**CORDERO LECHAL (ENTERO POR ENCARGO)**  
Con arroz basmati y frutos secos.  
Whole suckling lamb with basmati rice and assorted nuts  
(order two days in advance)

## MENÚ DE NIÑOS // CHILDRENS MENU


**Solomillo de pollo empanado** 18€  
Servido con patatas fritas  
Breaded chicken loin served with french fries.


**Lasaña boloñesa** 18€  
Beef lasagna


## ENTRADAS FRÍAS // COLD STARTERS

**HOMMOS** 16€   
**Puré de garbanzos con crema de sésamo, limón y ajo •**  
Chick-pea purée, sesame seed cream, lemon juice and garlic

**MOUTABAL** 17€  
**Puré de berenjenas con crema de sésamo, limón y ajo •**  
Eggplant purée, sesame seed cream, lemon juice and garlic


**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, aceite de oliva y ajo •**  
Mixed salad with toasted bread, lemon juice, 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, aceite de oliva y ajo •**  
Salad with tomato, cucumber, pepper, lettuce, parsley, mint, olive oil and garlic

**HOMMOS 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

<b>HALLOUM MESHWI</b> Lonchas de queso halloumi a la parrilla • Grilled halloumi cheese	24€
<b>BAMIEH BIL ZEIT</b> Okra verde cocida en tomates, cilantro, ajo y limón • Green okra cooked with tomatoes, coriander, garlic and lemon juice	20€ 
<b>FALAFEL</b> 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	17€ 
<b>KEBBEH AKRAS</b> Croquetas de ternera y trigo rellenas de carne picada, cebolla y piñones/4 piezas• Beef and wheat meatballs stuffed with minced meat, onions and pine nuts / 4 pieces	24€
<b>SAMBOUSEK</b> Empanadillas de carne de cordero, cebolla y piñones / 4 piezas • Lamb, onion and pine nut parcels / 4 pieces	17€
<b>FATAYER DE ESPINACAS</b> Empanadillas de espinacas, tomate y cebolla / 4 piezas • Spinach, tomato and onion parcels / 4 pieces	17€ 
<b>REKAKAT DE QUESO</b> Empanadillas de queso, perejil y cebolla / 4 piezas • Cheese, parsley and onion parcels / 4 pieces	17€
<b>ARAYES</b> Pan pita relleno de carne de cordero picada con perejil y cebolla • Pita bread stuffed with chopped lamb meat, parsley and onion	22€
<b>HOMMOS BIL SHAWARMA</b> Puré de garbanzos con crema de sésamo y shawarma (ternera marinada) • Chick-pea purée with sesame seed cream and marinated beef	23€
<b>HOMMOS LAHEM</b> Puré de garbanzos con trozos de solomillo de ternera y piñones • Chick-pea purée with pieces of fillet steak and pine nuts	28€
<b>ARAYES DE QUESO</b> Pan pita relleno de queso halloumi, tomate y menta seca • Pita bread stuffed with halloumi cheese, tomato and dried mint	22€
<b>BATATA HARRA</b> Patata salteada con ajo, cilantro y un toque de picante • Sautéed potatoes with garlic & coriander (slightly spicy)	15€
<b>LOUBIEH BIL ZEIT</b> Judías verdes con salsa de tomate, cebolla, aceite de oliva y ajo • Green beans mixed with tomato sauce, onion, olive oil and garlic	15€ 
<b>JAWANEH</b> Alitas de pollo fritas al limon ,ajo y perejil. Fried chicken wings with garlic lemon juice and parsley.	23€

## PLATOS PRINCIPALES // MAIN COURSES

<b>KAFTA MASHWI</b> Pinchos de carne picada de cordero con cebolla, pimiento y perejil, con arroz o patatas fritas • Grilled minced lamb kebab with onion, pepper and parsley with rice or chips.	36€
<b>SHISH TAWOUK</b> 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.	33€
<b>LAHEM MASHWI</b> Pinchos de cordero a la parrilla con arroz o patatas fritas • Grilled lamb kebab. Served with rice or chips.	42€
<b>MASHAWI MOUCHAKAL</b> 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.	46€
<b>BROCHETA DE SOLOMILLO</b> Servida con arroz basmati o patatas fritas • Sirloin kebab served with basmati rice or chips.	44€
<b>KHAROUF MAHSHI</b> Carne de cordero con arroz, almendras y piñones • Lamb served with rice, almonds and pine nuts	36€
<b>BAMIEH</b> Estofado de oca verde y cordero con arroz • Green okra and lamb stew served with rice	36€
<b>KASTALETA</b> Chuletas de cordero lechal a la parrilla Grilled Suckling lamb chops	44€
<b>LOUBIEH VEGETAL</b> 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.	24€ 
<b>BAMIEH VEGETAL</b> Okra verde cocida en tomate, cilantro, ajo y limón. Servida con arroz • Green okra cooked with tomato, coriander, garlic and lemon. Served with rice	24€ 