

**PARA PICAR**

**Pan za'atar / Za'atar Bread 🌶️ (V)**

salsa tahini y harissa, tomillo,  
semillas de sésamo y summac  
tahini harissa sauce, thyme, sesame  
seeds & summac

**5.95**

**Albondigas libanesas (SG) (FS)**

de ternera y cordero, labneh,  
salsa tomate casera y especias "dukkah"

**Lebanese Meatballs**

beef & lamb - with labneh, spiced  
tomato salsa and "dukkah" herbs

**11.50**

**Ceviche de corvina 🌶️ (SG)**

"leche de tigre ají amarillo", maíz choclo, puré de boniato y plátano frito

**Sea-bass Ceviche 🌶️**

"ají amarillo tiger milk", giant corn, sweet potato purée & plantain crisps

**12.95**

**Yucas fritas / Yuca Fries 🌱 (SG) (FS)**

Servidas con salsa de pimientos, ají  
amarillo y anacardos  
Served with pepper, ají amarillo & cashew  
nut sauce

**8.50**

**Ensalada Fattoush/Fattoush Salad 🌱 (SG)**

lechuga, pepino, tomate, semillas de  
granada y pan pita de maíz frito - con  
aderezo de limon, menta y summac  
lettuce, cucumber, tomato, pomegranate  
seeds & fried pitta cornbread - with a  
lemon, mint and sumac dressing

**6.95**

**MEZZE PLATTER (para 2/3 personas) (FS)**

**(V) opcion - cambia las albondigas para croquetas /  
swap meatballs for croquetas**

albóndigas libanesas, salsa tomate casera, labneh, hummus tradicional,  
ensalada fattoush, queso halloumi y pan za'atar  
Lebanese meatballs, tomato salsa, labneh, mama's hummus,  
fattoush salad, halloumi cheese & za'atar bread

**24.50**

**DE NUESTRA COCINA CALIENTE / FROM OUR HOT KITCHEN**

**Djaj Bil-Bahar 🌶️**

contramuslos de pollo con especias del medio oriente, bulgur, hummus  
tradicional, ensalada de col al wok y salsa yogur  
middle eastern spiced chicken thighs, bulghur, hummus, wok-fried cabbage  
salad and a zesty yoghurt sauce

**16.50**

**Causas vegetarianas 🌱 (SG) (SL)**

puree patata, ají amarillo, pimientos asados, setas shitake, cebolla caramelizada

**Peruvian Causas 🌱**

potato puree, ají Amarillo, roasted bell peppers, shitake mushrooms, caramelized  
onions & harissa sauce

**13.95**

**Winter Hake (SG) (SL)**

montadito de merluza al horno, polenta frita, coco, wasabi, alga nori  
y salsa tamarindo "pla rad prik"

baked hake fillets, fried coconut polenta, wasabi, Nori seaweed  
and tamarind "pla rad prik" sauce

**16.95**

**"PISCO SOLOMILLO" (180g) (SL)**

trozos de filete de ternera que se dejan reposar durante 24 horas en una marinada  
inspirada en América del Sur y flameados en brandy - servido con patatas caseras  
beef fillet immersed for 24 hours in a South American inspired marinade & flambeed  
over brandy - served with chunky chips

**23.00**

\*\*\*\*\*

algunos platos se pueden adaptar a una opción sin gluten. por favor pregunte a su camarero  
some dishes can be adapted to a gluten free option. please ask your waiter