

PARA PICAR

Pan za'atar / Za'atar Bread 🌶️ (V)
salsa tahini y harissa, tomillo, summac
tahini harissa sauce, thyme, summac
6.50

Croquetas de verduras y garbanzos ✓ (SG)
Vegetable & Chickpea Croquettes
salsa "miso" / sweet "miso" sauce
9.50

Albondigas libanesas (SG) (FS)
de ternera - servidas con labneh,
salsa tomate casera y especias "dukkah"

Lebanese Meatballs
spiced beef meatballs - served with labneh,
home-made tomato salsa and "dukkah" herbs
12.95

Kofta de pescado / Fish Koftas
salsa yogur, limón, eneldo y perejil
yoghurt salsa, lemon, dill and parsley
9.75

Yucas fritas / Yuca Fries ✓ (SG) (FS)
salsa pimientos, aji amarillo y anacardos
pepper, aji amarillo & cashew nut sauce
8.95

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
7.95

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 a la parrilla y pan za'atar
lebanese meatballs, spiced tomato salsa, labneh, mama's hummus, fattoush salad,
grilled halloumi cheese and our famous za'atar bread
29.50

CEVICHE Y CRUDOS

Ceviche de corvina 🌶️ (SG)
"leche de tigre aji amarillo", maíz choclo,
puré de boniato y plátano frito
Sea-bass Ceviche
"aji amarillo tiger milk", giant corn,
sweet potato purée & plantain crisps
15.50

Ceviche de atún (SG) (SL)
"leche de tigre zanahoria, mango y aji
molido", yuca chips, cebolla japonesa, kiwi
Tuna Ceviche
"carrot & mango tiger milk", yuca chips
spring onions and fresh kiwi
16.95

DE NUESTRA COCINA CALIENTE / FROM OUR HOT KITCHEN

"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
27.50

Arepas Venezolanas
nuestras arepas caseras se sirven con un relleno
diferente cada semana. Por favor pregunte a su
camarero cuál es el de hoy.
Our freshly grilled arepas come with a
different filling each week. Please ask
your waiter what today's is.

.....
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

(SG) sin gluten / gluten free
(SL) sin lactosa / lactose free
(FS) frutos secos / contains nuts
(V) vegetariano ✓ vegano
🌶️ picante / spicy

Winter Hake (SG) (SL)
montadito de merluza al horno, polenta frita,
coco, wasabi, alga nori,
y salsa "pla rad prik"
baked hake filets, fried coconut
polenta, wasabi, Nori seaweed,
and tamarind "pla rad prik" sauce
18.50

Causas vegetarianas 🌶️ ✓ (SG)
puré patata, aji amarillo, pimientos asados,
setas shitake, cebolla caramelizada
potato purée, aji Amarillo, roasted bell
peppers, shitake mushrooms, caramelized
onions & harissa sauce
16.50

Djaj Bil-Bahar 🌶️
contramuslos de pollo con especias del mundo
oriental, bulgur, hummus, ensalada de col al
wok, y salsa yogur
middle eastern spiced chicken thighs,
bulghur, hummus, wok-fried cabbage salad
and a zesty yoghurt sauce
17.50