

El diario del Mazah

Ensalada a elegir:

Fattoush (*Ensalada con pan tostado, con un aliño especial y melaza de granada*)

Tabboule (*Ensalada de perejil picado, cebolla, tomate y sémola aliñada con aceite de oliva y limón*)

Ensalada Armenia (*Ensalada con verduras de hoja verde, cebolla y un aliño picante*)

Entrante frio a elegir:

Hummos (*Crema suave de garbanzos con pasta de sésamo (tahini), ajo y zumo de limón*)

Mutabbel (*Crema de berenjenas con pasta de sésamo, ajo y limón*)

Shamandareye (*Crema de remolacha con pasta de sésamo (tahini) con un toque especial*)

Entrante caliente a elegir:

Sojok (*Salchicha libanesa asada con tomate, cebolla, ajo, pimiento verde y especias*)

Makanek (*Salchicha libanesa con salsa de melaza de granada*)

Sawda (*Hígado de pollo selecto guisado con melaza de granada y especias especiales*)

Plato principal

Arroz oriental con pollo (*Arroz con pollo al más puro estilo libanes, con Yogurt*).

Kabab Halabi (*Carne picada con perejil, cebolla y especias. Se acompaña con arroz y Yogurt*)

Table (*Rollitos de Shish Tawook con patatas fritas*)

Kebbe bel Laban (*Kebbe relleno de carne picada asado con yogurt y acompañado de arroz*)

Lahm Baajin (*Masa fina tostada acompañada de carne picada, tomate, cebolla y especias especiales, se acompaña con Yogurt*)

De postre.

Ensalada de frutas (*Fruta fresca de temporada con nata, frutos secos y miel*)

Othmaleya (*Capas de pasta kataifi (fideos muy finos) rellenos de nata y frutos secos*)

Rez b Haleeb (*El arroz con leche de la abuela libanesa*)

(Los menús van acompañados de pan y agua)

PVP: 19,99 €