

## Menú Sabah:

### Entrante a compartir:

**Hummus** (Crema suave de garbanzos con pasta de sésamo (Tahini), ajo y limón)

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

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

**Warak Enab** (Hojas de parra rellenas de arroz y verduras, aliñadas con limón y AOVE)

**Shish Halloum** (Dados de queso Halloumi frito con tomate y champiñones)

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

### Principal a compartir:

#### Parrillada de carnes a compartir

(Degustación de las mejores carnes libanesas)

- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| φ Shish Tawook    | φ Costillas      |
| φ Kebab           | φ Arayes         |
| φ Shekaf de Carne | φ Corte de pollo |
| φ Kabab de Pollo  |                  |

### Postre a compartir

**Konafa** (Famoso postre Libanes con queso y caramelo)

**Ensalada de frutas** (Selección de frutas de temporada con miel y nata)

**Rez B 7aleeb** (Arroz con leche, caramelo y frutos secos)

Una bebida no alcohólica y servicio de pan incluidos.

**PVP: 44 € / Persona**

(Suplemento vino de la casa blanco o tinto 10 € / Persona – Para todo el grupo).

Grupos a partir de 10 personas. Previa reserva & prepagado del 50%.

## Menú Fairuz:

### Entrantes a compartir:

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

**Hummus** (Crema suave de garbanzos con pasta de sésamo (Tahini), ajo y limón)

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

**Warak Enab** (Hojas de parra rellenas de arroz y verduras, aliñadas con limón y AOVE)

**Shish Halloum** (Dados de queso Halloumi frito con tomate y champiñones)

**Batata Harra** (Dados de patata fritos con ajo, cilantro y especias picantes)

### Principal a elegir:

**Fatteh Mazah** (Garbanzos cocidos acompañados de yogurt, pollo, pan libanes tostado con piñones y un toque especial del chef)

**Kabab Halabi** (Carne picada con perejil cebolla y especias servido a la parrilla)

**Kabab Ourfally** (Carne picada con especias, asada con tomate, cebolla, berenjenas y pimentón picante, servido a la parrilla)

**Faroug Meshwi** (Medio pollo adobado y asado servido a la parrilla)

### Postre a elegir:

**Konafa** (Famoso postre Libanes con queso y caramelo)

**Znoud el Set** (Rollitos rellenos de crema y frutos secos)

**Rez B 7aleeb** (Arroz con leche, caramelo y frutos secos)

Una bebida no alcohólica y servicio de pan incluidos.

**PVP: 49 € / Persona**

(Suplemento vino de la casa blanco o tinto 10 € / Persona – Para todo el grupo).

Grupos a partir de 10 personas. Previa reserva & prepago del 50%.

## Menú Wadih El Safi:

### Entrante a compartir:

**Hummus** (Crema suave de garbanzos con pasta de sésamo (Tahini), ajo y limón)

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

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

**Warak Enab** (Hojas de parra rellenas de arroz y verduras, aliñadas con limón y AOVE)

**Shish Halloum** (Dados de queso Halloumi frito con tomate y champiñones)

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

**Tashkily** (Degustación de empanadas)

**Batata Harra** (Dados de patata fritos con ajo, cilantro y especias picantes)

### Principal a elegir:

**Reyash Ghanam**(Costillas de cordero adobadas y asadas a la parrilla)

**Ouzi** (Carne con arroz y especias aderezada con frutos secos y una salsa especial)

**Shish Tawook** (Dados de pechuga de pollo adobada y asada a la brasa)

**Samak** (400gr. Lubina salvaje macerada con nuestra salsa casera)

### Postre a elegir:

**Konafa** (Famoso postre Libanes con queso y caramelo)

**Znoud el Set** (Rollitos rellenos de crema y frutos secos)

**Rez B 7aleeb** (Arroz con leche, caramelo y frutos secos)

**Ensalada de frutas** (Selección de las mejores frutas de temporada)

**Mafrokeh** (Dulce de pistachos relleno de nata y frutos secos)

Una bebida no alcohólica y servicio de pan incluidos.

**PVP: 59 € / Persona**

(Suplemento vino de la casa blanco o tinto 10 € / Persona – Para todo el grupo).

Grupos a partir de 10 personas. Previa reserva & prepagado del 50%.