

LIVO 
*mediterranean
cuisine*

MEZZE FRÍO

Pan pita con especias za'atar durante el servicio.

MENÚ DE MEZZE PARA COMPARTIR

ENSALADAS

Fattoush

Mezcla de tomates, cebolla morada, pepino, pita crujiente, aderezo de sumac.

Ensalada Ezme

Ensalada picante de tomate y pimiento.

Tabbouleh

Ensalada de perejil, tomate, cebolla y bulgur con aderezo de limón y aceite de oliva.

Matbucha

Ensalada al estilo marroquí de tomates cocidos lentamente, pimientos asados, ajo y especias.

Altamatim Almahamasa

Tomates cherry escalfados y en aceite con especias servidos fríos.

Potato AlBah

Ensalada de papa con aceite de oliva, ajo y especias.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

DIPS VEGETALES

Baba Ganoush

Berenjena asada, ahumada y ajo.

Moutabal

Berenjena asada y ahumada con tahini y ajo.

Muhammara

Pasta de chiles pimientos rojos asados, nueces de nogal y especias.

DIPS LÁCTEOS

Labneh con Za'atar

Dip de yogurt espeso con especias del Medio Oriente.

Tzatziki

Salsa de yogurt con pepino, ajo y eneldo.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

Botana

Aceitunas Griegas y Feta

Surtido de aceitunas con feta a las hierbas.

Dolma

Hojas de parra rellenas de arroz y especias.

Queso Halloumi

Queso panela con aceite de oliva y hojas de parra.

Queso Feta

Feta en trozos con hierbas y aceite de oliva.

Vegetales en curtido

MEZZE CALIENTE

A LA CARTA

Falafel

Tortitas crujientes de garbanzo con salsa de tahini.

Kibben

Carne especiada en albóndigas y fritas.

Börek

Pastel salado de hojaldre con queso y carne molida.

Kalamarakia

Calamares ligeramente fritos, servidos con ajo y limón.

Su Böreği

Pastel turco en capas con queso y perejil.

Imam Bayildi

Berenjenas asadas y ahumadas, cebollas y tomates.

Rakakat Jibneh

Rollos fritos rellenos de queso.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

SHISH KOFTA Y KEBAB

Servido con tomates y cebollas asadas.

Pollo

Brochetas de pollo marinado con limón y especias, chiles pimientos y cebolla.

Camarones

Camarones condimentados al estilo Mediterráneo, cebollas y pimientos.

Cordero

Cordero molido especiado y a la parrilla con tzatziki.

Res

Carne de res Black Angus, molida con ajo y perejil.

Plato Mixto a la Parrilla

Un surtido de cordero, res y pollo (para 2 - 4 personas).

GRILL DE LEÑA

Pesca del día

Marinada en limón y hierbas.

Sardinas a las brasas

Gremolata y limón amarillo.

Medio pollo rostizado

Perejil fresco y alcaparras.

Langosta

-VENTA ADICIONAL-

Broche de cola de langosta con especias.



Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.




Estación de Shawarma

ESTACIÓN DE SHAWARMA

Saborea nuestro shawarma de pollo, marinado en una mezcla de especias aromáticas del Medio Oriente, cocinado lentamente en un asador trompo.

PERSONALIZA TU SHAWARMA

Salsas

- Tahini, una salsa cremosa de sésamo. 
- Yogurt con ajo, una mezcla suave e infusionada con ajo.  
- Salsa roja picante.

Aderezos

- Lechuga picada.
- Tomates.
- Pepinos.
- Cebollas rojas.
- Migas de falafel.
- Piezas de kibbeh frito.
- Nabos encurtidos y jalapeños.

Untables

- Hummus.
- Baba Ghanoush.

Bebidas

- Té de menta.
- Ayran suave.
- Karkadeh.
- Limonada recién exprimida.



Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

GUARNICIONES

Papas al Limón Griegas

Horneadas con limón y orégano.

Verduras a la parrilla

Selección de temporada con hierbas mediterráneas.

Pilaf de Cuscús

Cuscús esponjoso con hierbas y frutos secos.

Mujaddara

Lentejas y arroz con cebolla caramelizada.

Arroz Levant

Arroz basmati, pasta vermicelli, perejil.



Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

POSTRES

CONCEPTO AL CENTRO DE LA MESA

Baklava

Hojaldre relleno de nueces con miel.

Knafeh

Pastel de queso dulce, jarabe y pistachos.

Delicia Turca

Surtido de dulces tradicionales.

Pastel de Dátil

Pastel vegano de dátiles con compota natural de higos.

Om Ali

Postre clásico de Medio Oriente de pudin de hojaldres, nueces y rosas.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume.
Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.

 LÁCTEOS  HUEVO  PUERCO  NUECES  CACAHUATES  PESCADO  MOSTAZA

 APIO  SEMILLAS  SULFITOS  SOYA  PICANTE  MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

 SIN GLUTEN  VEGANO  VEGETARIANO  SIN AZÚCAR