

Meze Plate - Plato Meze

-    Lebanese spicy potatoes, Hummus, Baba ganoush, cabbage and balsamic figs
-   Batata harra, Hummus, Baba ganoush, Col e higos al balsámico

Appetizers - Salads - Soup - Entradas - Ensaladas - Sopas

-   **FATTOUSH**
Lebanese salad, with cucumber, tomato, parsley, mint and pita bread
Ensalada libanesa, con pepino, tomate, perejil, menta y pan pita

-    **FALAFEL**
Served with lettuce mix and garlic sauce
Acompañados de mix de lechugas y salsa de ajo

-   **ESPANAKOPITAS**
Greek-style spinach and feta and tzatziki turnover
Empanadas estilo griego de espinaca y queso feta y tzatziki

-   **FRITO MISTO**
Vegetables, fried seafood and alioli
Vegetales, mariscos fritos y alioli

-   **FATAYER**
Mediterranean turnovers with meat and cheese
Empanadas Mediterráneas, de carne y queso

-    **BEETROOT SALAD - ENSALADA DE BETABEL**
Baked beets with rosemary and thyme honey, goat cheese, caramelized walnuts and arugula
Betabel horneado con miel de romero y tomillo, queso de cabra, nueces caramelizadas y arugula

-   **ADAS**
Italian-style lentil stew | Potaje de lentejas estilo italiano

-    **ROASTED TOMATO SOUP - CREMA DE TOMATE ROSTIZADO**
Roasted tomato, extra virgin olive oil and basil
Tomate asado, aceite extra virgen y albahaca

Main Courses - Platos Fuertes

   **VALENCIAN CHICKEN - POLLO VALENCIANO**
Leg and thigh stuffed with cottage cheese and valencia artichoke, served in its own juice with sautéed carrots
Pierna y muslo relleno de requesón y alcachofa de valencia, servido en su jugo con zanahorias salteadas

  **EGGPLANT ROLLATINNI
ROLLATINNI DE BERENJENA**
Eggplant cannelloni, stuffed with ground beef and chickpeas, Tuscan sauce
Canelón de berenjena, relleno de carne molida y garbanzos, salsa toscana

  **LAMB AND OLIVES - CORDERO Y OLIVAS**
Rack of grilled lamb in a sauce of olives, capers, garlic and herbs pea puree
Rack de cordero al grill, en salsa de olivas, alcaparras, ajo, hierbas y pure de chícharo

   **MAHI-MAHI GREMOLATA**
Grilled Mahi Mahi, Gremolata, Creamy Polenta and Green Salad
Mahi mahi a la plancha, gremolata, polenta cremosa y ensalada verde

 **BOLETUS BEEF - RES BOLETUS**
Beef fillet, dehydrated porcini powder, mushroom sauce and fine herbs
Filete de res, polvo de porcini deshidratado, salsa de setas y hierbas finas

   **RISOTTO A LA VONGOLE**
 Tree rice, clams, lemon, parsley and olive oil
Arroz arbóreo, almejas, limón, perejil y aceite de olivo

  **AMALFI FETTUCCINE - FETUCCINI AMALFITANO**
Olive oil, garlic, olive, tomato, basil, artichoke and feta
Aceite de oliva, ajo, aceituna, tomate, albahaca, alcachofa y feta

 **PASTA WITH PEPPER RAGÙ
PASTA CON RAGÙ DE PIMIENTOS**
Pasta with roasted pepper and basil ragout
Pasta con ragù de pimientos asados y albahaca

Desserts - Postres

- 


CATALAN TARTLET
 Tartaleta catalana
- 


GREEK BOUGATSA
 Bougatsa griega
- 


BALSAMIC BERRIES AND CREAMY MASCARPONE
 Frutos del bosque al balsámico y cremoso de mascarpone
- 


COCONUT AND FRUIT PANACOTA
 Panacota de coco y fruta
- 

CHOCOLATE CUSTARD
 Natilla de chocolate

Kids Menu - Menú de Niños

- 

MINI BURGER
 Mini hamburguesa
- 
CHICKEN FINGERS
 Dedos de pollo
- 

PASTA WITH TOMATO SAUCE OR BUTTER
 Pasta con salsa de tomate o a la mantequilla

Ask your waiter for more vegetarian and gluten free options
 Pregunte a tu mesero por más opciones vegetarianas y gluten-free

Some of our dishes contain raw fish; please consider the risk involved.**
 Algunos de nuestros platillos contienen pescado crudo. Considere el riesgo que esto implica.**

- | | |
|---|--|
|  MAY CONTAIN DAIRY PRODUCTS
- PUEDE CONTENER LÁCTEOS |  CONTAINS SEEDS-CONTIENE SEMILLAS |
|  CONTAINS EGG-
CONTIENE HUEVO |  GLUTEN-FREE-LIBRE DE GLUTEN |
|  CONTAINS GLUTEN
-CONTIENE GLUTEN |  VEGAN OPTION-OPCIÓN VEGANA |
|  VEGETARIAN
-VEGETARIANO |  SPICY-PICANTE |
|  CONTAINS NUTS
-CONTIENE FRUTOS SECOS |  CONTAINS SEAFOOD
-CONTIENE MARISCOS |
|  CONTAINS FISH
-CONTIENE PESCADO | |