

Mezze Plate - Plato Mezze



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 RAGÚ DE PIMIENTOS

Pasta with roasted pepper and basil ragout
Pasta con ragú 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 - Menu 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
Preguntar a tu mesero por más opciones vegetarianas y gluten free

Some of our dishes contain raw fish; consider the risk that this involves.**

Algunos de nuestros platillos contienen pescado crudo, considere el riesgo que esto implica.**



Vegetarian | Vegetariano



Gluten free | Libre de gluten