










En algunas ausencias reina la presencia

Shireen Abu Akleh (1971-2022)












APERITIVOS

Labanè con pepinos, menta y eneldo	 	€ 5,00
Coliflor con zumaque y limón		€ 5,00
Ensalada de lentejas negras		€ 5,00
Ensalada mediterránea con queso feta y aceitunas		€ 5,00
Ensalada burgul con feta, aceitunas y verduras	 	€ 5,00

NO SOLO HUMMUS

Con falafel		€ 10,00
Con berenjena, coliflor, huevo tierno y almendras		€ 12,00
Con estofado de cordero y piñones		€ 15,00
Con pulpo y almendras		€ 15,00

DE LA TRADICIÓN

Shish-tawuk: nuggets de pollo marinado, arroz y piñones		€ 14,00
Shac-shuca: pan de tomate, huevos y piñones	 	€ 12,00
Graso vegetariano: picatostes, berenjenas, coliflor, tomate, salsa de yogurt y almendras	  	€ 13,00
Maftul: cuscús integral palestino con garbanzos, cordero y almendras		€ 15,00
Grasa de garbanzos: picatostes, salsa de yogurt cordero picado y almendras	 	€ 14,00
Kabsé: arroz cocinado con verduras, hierbas y almendras		€ 13,00
Kubbé: pastel burgul sazonado, carne picada de cordero y piñones servida con labanè		€ 15,00

Maqlube (Reservar al menos dos días antes)

El plato más típico de la tradición culinaria palestino y según la tradición, sólo se puede comer en compañía

POSTRES

Baklava	 	€ 4,00
Sandía, tajada y menta		€ 4,00
Yafa (Naranja, Cilantro, Guindilla y Ginebra)		€ 8,00

Cóctel de "Riserva del Grande" Via Paganora 6 - tel. 331 548 9365

CERRADO LOS LUNES