

El Jardín Libanés

by Chef Paul Haddad

MEZZA DEL CHEF

Hoummus

Crema suave de garbanzos, tahini, aceite de oliva, piñones

5 · 13 V

Moutabal

Crema ahumada de berenjena, limón

2 · 5 V

Mouhamara

Dip de pimientos rojos asados, nueces, melaza de granada

1 · 5 · 9 · 13 V

Pan libanés y crudités

Pan pita casero recién horneado, selección de verduras frescas

1 V

Taboule

Ensalada fresca de hortalizas, perejil, menta, bourghul, limón

1 · 5 V

Fattoush

Ensalada tradicional levantina, pita crujiente, verduras frescas, granada

1 · 5 V

Falafel con salsa de sésamo

Croqueta de garbanzos crujiente, especias, salsa Tarator

1 · 13 V

Kébbe Kraas

Croqueta crujiente de bourghul, cordero, labneh, piñones

1 · 2 · 5 · 9

Rikak de queso

Masa muy fina rellena de queso feta

1 · 2 · 3 V

Fateyer de espinacas

Empanada crujiente rellena de espinacas, limón

1 V

PARRILLA LIBANESA Y SUS ADEREZOS

Salsa Harissa, Tarator, Tahine, Bouhaz (mezcla de especias)

Brocheta de Shish Taouk

Brocheta de pollo marinado con ajo, tomate, limón

5

Brocheta de Kafta

Brocheta de carne de cordero picada, perejil, cebolla

5

Costillas de cordero

Costillas de cordero asado

5

Brocheta de Lahmen Meshwé

Brocheta de ternera adobada con especias

5

Brocheta de Sijouk

Brocheta de cordero picada, especias, Sijouk, nueces

5 · 9

Brocheta de verduras

Verduras variadas asadas al estilo libanés

V

PARA TERMINAR

Baklawa Soirée

Dulces típicos de frutos secos, almíbar

1 · 2 · 3 · 9 · 10

Mohalabihe con nueces

Flan típico de Líbano, nueces

1 · 2 · 3 · 9 · 10 V

Mahmul pistacho

Pastelito de pistacho, agua de azahar

1 · 2 · 3 · 9 · 10 V

Alérgenos · 1. Gluten 2. Lactosa 3. Huevo 4. Pescado 5. Sulfitos 6. Crustáceos 7. Moluscos
8. Soja 9. Frutos secos 10. Cacahuètes 11. Mostaza 12. Apio 13. Sésamo 14. Altramuces V Vegetariano V Vegan

75€ /por persona

Esta experiencia gastronómica ha sido concebida para disfrutarse por un mínimo de 2 personas y en mesa completa.

El Jardín Libanés

by Chef Paul Haddad

MEZZA DEL CEDRO

Hoummus

Crema suave de garbanzos, tahini, aceite de oliva, piñones

5 · 13 V

Moutabal

Crema ahumada de berenjena, limón

2 · 5 V

Mouhamara

Dip de pimientos rojos asados, nueces, melaza de granada

1 · 5 · 9 · 13 V

Pan libanés y crudités

Pan pita casero recién horneado, selección de verduras frescas

1 V

Taboule

Ensalada fresca de hortalizas, perejil, menta, bourghul, limón

1 · 5 V

Fattoush

Ensalada tradicional levantina, pita crujiente, verduras frescas, granada

1 · 5 V

Falafel con salsa de sésamo

Croqueta de garbanzos crujiente, especias, salsa Tarator

1 · 13 V

Kébbe Kraas

Croqueta crujiente de bourghul, cordero, labneh, piñones

1 · 2 · 5 · 9

Rikak de queso

Masa muy fina rellena de queso feta

1 · 2 · 3 V

Fateyer de espinacas

Empanada crujiente rellena de espinacas, limón

1 V

SAMKE HARRA

Suprema de lubina

Suprema de lubina asada, salsa Harra, tahini, almendras, piñones

4 · 5 · 9 · 10 · 13 V

Arroz basmati al comino

5 V

Pan de pita frito

Crujiente de pan de pita casero

1 V

PARA TERMINAR

Baklawa Soirée

Dulces típicos de frutos secos, almíbar

1 · 2 · 3 · 9 · 10 V

Mohalabihe con nueces

Flan típico de Líbano, nueces

1 · 2 · 3 · 9 · 10 V

Mahmul pistacho

Pastelito de pistacho, agua de azahar

1 · 2 · 3 · 9 · 10 V

Alérgenos · 1. Gluten 2. Lactosa 3. Huevo 4. Pescado 5. Sulfitos 6. Crustáceos 7. Moluscos
8. Soja 9. Frutos secos 10. Cacahuets 11. Mostaza 12. Apio 13. Sésamo 14. Altramuces V Vegetariano V Vegan

95€ /por persona

Esta experiencia gastronómica ha sido concebida para disfrutarse por un mínimo de 2 personas y en mesa completa.