





Gift Card Menu 58€

Ensalada

Tabbouleh

Ensalada de perejil picado con tomate, limón, menta fresca, cebolla y Bulgur

Fatoosh

Ensalada mixta con pan de pita tostado y Sumac (condimento tradicional árabe)

Entrantes

FRÍOS

Hummus

Crema de garbanzos con Tahini (salsa de sésamo) y ajo aderezada con limón y aceite de oliva virgen extra

Mutabbal

Crema de berenjena ahumada con Tahini (salsa de sésamo) y ajo

Muhammarah

Pimientos rojos asados cremosos con Bulgur, nueces y sirope de granada

Yalanji / Hojas de Parra

Rollitos de hojas de parra rellenos con arroz y verdura picada cocinados lentamente con aceite de oliva

CALIENTES

Falafel

Croqueta árabe de garbanzos con finas hierbas y cebolla

Kubbeh Frito

Croquetas de carne y Bulgur con cebolla y piñones

Fatayer De Espinacas

Empanadillas triangulares de espinacas con especias de Sumac

Sfiha de Carne

Pan horneado con carne picada a las finas hierbas

Plato principal

Tajín de Kofta y Tahini

Carne picada de cordero con Tahini (salsa de sésamo), cocinada en olla de barro sellada con pan de pita

Lubina

Lubina marinada a la brasa servida con salsa de pimiento verde

Parrilla Variada

Mezcla de carnes, kebab, cordero, dados de pollo y chuletas de cordero, servidas con tomate y cebolla

Postres

BeytnaBaklawa

Finas hojas de hojaldre rellenas de pistacho molido y jarabe de azahar

Halawet El Jibn

Rollitos de sémola rellenos de crema de queso, pistacho y jarabe de azahar

Tarta Jodarna de Navidad

Tarta especial de fruta confitada, dátiles y frutos secos marinados en ron

Bebidas

Copa de bienvenida: CAVA

Agua, refrescos, cerveza, vino tinto COTO IMAZ RESERVA 2014 RIOJA, vino blanco NAIA 2018 Rueda, café o infusiones.

*Las bebidas se comenzarán a servir una vez iniciada la comida o cena. Las consumiciones previas y de después serán facturadas adicionalmente.

Servicio de Pan

Pan de nuestro horno de leña, Labaneh con aceite de oliva y olivos de Beytna.

PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA

58 €

* IVA Incluida

CARTA EN INGLÉS

SALADS

Tabbouleh

Chopped parsley salad with tomato, lemon, fresh mint, onion and Bulgur.

Fatoosh

Mixed salad with toasted pita bread and Sumac (traditional Arabic condiment)

STARTERS

COLD ONES

Hummus

Chickpea cream with Tahini (sesame sauce) and garlic garnished with lemon and olive oil

Mutabbal

Smoked eggplant cream with Tahini (sesame sauce) and garlic

Muhammarah

Roasted red peppers with Bulgur, walnuts and pomegranate syrup

Yalanji / Grape Leaves

Grape leave rolls stuffed with rice and chopped vegetables slowly cooked with olive oil

HOT ONES

Falafel

Arabic chickpea croquette with herbs and onion

Fried Kubbeh

Beef and Bulgur croquettes with onion and pine nuts

Spinach Fatayer

Triangular spinach dumplings with Sumac spices

Meat Sfiha

Baked bread with minced meat with herbs

MAIN COURSE

Kofta and Tahinitagine

Minced lamb with Tahini cooked in a sealed clay pot with pita bread

Bass

Grilled marinated sea bass served with green pepper sauce

Varied Grill

Mixed meat, kebab, lamb, diced chicken and lamb chops, served with tomato and onion

DESSERTS

BeytnaBaklawa

Fine puff pastry sheets filled with ground pistachio and orange blossom syrup

Halawet El Jibn

Semolina rolls filled with cream cheese, pistachio and orange blossom syrup

Jordanian Christmas Cake

Special cake with candied fruit, dates and nuts marinated in rum

BEVERAGES

Welcomedrink: CAVA

Water, drinks, beer, red wineCOTO IMAZ RESERVA 2014 RIOJA, White wine NAIA 2018
Rueda, coffee or infusions.

*Drinks will be served once lunch or dinner has started. The drinks before and after will be charged additionally.

BREAD SERVICE

Bread made in our wood oven with olive oil

PRICE OF THE MENU

58€

IVA INCLUDED

