

Cuore
cuisine



مطبخ لبناني

LEBANESE CUISINE
COCINA LIBANESA
SINCE 2013

hoo






lonely planet

BEBIDAS

DRINKS - مشروبات

SANGRÍAS SANGRIA

TRADICIONAL TRADITIONAL	 \$24.900	 \$45.900	 \$80.900
FRUTOS ROJOS BERRIES	\$24.900	\$45.900	\$80.900
FRUTOS AMARILLOS YELLOW FRUITS	\$24.900	\$45.900	\$80.900
TINTO DE VERANO YELLOW FRUITS	\$24.900	\$45.900	\$80.900

VINOS WINE

FINCA
LAS MORAS



Chardonnay 750ml
\$99.900



Sauvignon Blanc 750ml
\$99.900



Cabernet Sauvignon 750ml
\$99.900



Malbec 750ml
\$99.900



Syrah Rose 750ml
\$99.900



Sauvignon Blanc 750ml
\$130.900



Cabernet Sauvignon 750ml
\$130.900



Merlot 750ml
\$130.900



Cabernet Sauvignon Gris 750ml
\$130.900



Rva. Sauvignon Blanc 750ml
\$149.900



Rva. Carmenere 750ml
\$149.900



Rva. merlot 750ml
\$149.900



Lambrusco Tinto 750ml
\$99.900

SANTA CAROLINA
CHILE 1873

PICCINI®

Cure Cuisine te invita a disfrutar con responsabilidad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.
Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.



BEBIDAS

DRINKS - مشروبات



Limonada Árabe

OTROS OTHERS

Kombucha Te Vivo Kombucha Te Vivo \$11.900
Gaseosa 400 - 600 ml Soda 400 - 600 ml \$6.900 - \$7.900
Agua / Agua con gas Water / gas water \$6.900
Té Hatsu Té Hatsu \$11.900
Zumo de Limón Lemon juice \$2.000

BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

Café Árabe Arabic Coffee \$17.900 2-3 Personas (Recomendado)
Té Libanes Lebanese Tea \$17.900 2-3 Personas (Recomendado)
Café Americano American Coffee \$5.900
Té Chai Té Chai \$9.900
Aromática Aromatic \$11.900

JUGOS JUICE

Limonada Árabe (Sirope Rosas) Arab \$13.900 (Recomendado)
Limonada Jengibre / Miel Ginger / Honey \$13.900
Limonada Hierbabuena Peppermint \$13.900
Limonada Lychees Lychees \$13.900
Limonada Coco Coconut \$13.900
Corozo Costeño Corozo Costeño \$13.900
Batidillo de Patilla Watermelon Smoothie \$13.900
Fresa / Maracuyá Strawberry / Passion Fruit \$13.900
Piña / Mango Pineapple / Mango \$13.900
Guanabana / Mora Soursop - Blackberry \$13.900
Guanabana / Maracuyá Soursop - Passion fruit \$13.900

SODAS SABORIZADAS FLAVORED SODAS

Frutos Rojos + Breña Berries \$13.900
Frutos Amarillos + Breña Yellow Fruits \$13.900
Uva Isabella + Breña Isabella Grape \$13.900
Lulo y Albahaca + Breña Lulo and Basil \$13.900

CERVEZAS BEERS

3 Cordilleras Craft \$13.900
Nacionales National \$12.900
Importadas Imported \$13.900
Micheladas Michelada \$14.900 - \$15.900
Michelada Arabe con Sumac \$15.900 - \$17.900 (Nuevo)



Café Árabe



ENTRADAS

التذاكر - APPETIZER

TAHINE ESPECIAL SPECIAL TAHINE ⌚ 🐮 (Recomendado)

Hummus con trozos de lomo de res, almendras y aceite de oliva + pan pita - \$36.900

Hummus with beef tenderloin, almonds and olive oil + pita bread.



Tahine Especial

QUIBBE NAYYEH QUIBBE NAYYEH ⌚ ⌚ 🐮

Carne de res cruda, molida con trigo, hierbabuena y cebolla + pan pita - \$36.900

Raw ground beef with wheat, peppermint and onion + pita bread.

TRIPOLI TRIPOLI 🍯

Salsas árabes (hummus, baba ganoush y laben bi khiar) + pan pita - \$26.900

Arabic sauces (hummus, baba ganoush and laben bi khiar) + pan pita.

LABNEH LABNEH 🍯

Bolas de queso-yogurth con aceite de oliva y za'atar + pan pita - \$26.900

Cheese yogurt balls with za'atar, olive oil + pita bread.

BERENJENAS AL ESCABECHE PICKLED EGGPLANT 🍯

rodajas de berenjena asada al escabeche con almendras + pan pita - \$26.900

Grilled pickled eggplant slices with almonds + pita bread.

ACEITUNAS ÁRABES ARAB OLIVES 🍯

Aceitunas verdes y negras con za'atar, aceite de oliva y limón - \$26.900

Green and black olives with za'atar, olive oil and lemon.

PAN ZA'ATAR + HUMMUS ZA'ATAR BREAD + HUMMUS 🍯

Mini panes pita horneados con za'atar acompañados de salsa hummus - \$26.900

Mini pita bread baked with za'atar accompanied by hummus sauce.



Carne de Res
Beef



Pollo
Chicken



Pescado
Fish



Vegetariano
Veggie



Disponibilidad
Availability



Demora
Delay

COMPARTIR

للمشاركة - TO SHARE

GRAN MEZZE BIG MEZZE (Recomendado)

Arroz de almendras, 2 quibbes, 2 shawarmas pequeños, 2 falafels, 2 kaftas, 2 fatayers de queso cebolla, 2 indios (repollo y parra), ensalada tabbule + Tripoli - \$103.900

Almond rice, 2 quibbes, 2 small shawarmas, 2 falafels, 2 kaftas, 2 onion cheese fatayers, 2 dolmas (cabbage and vine), tabbule salad + Tripoli.

MEZZE MEZZE

quibbes, shawarmas pequeños, falafels, fatayers de queso cebolla, indios (repollo y parra), ensalada tabbule + Tripoli.

quibbes, small shawarmas, falafels, onion cheese fatayers, dolmas (cabbage and vine), tabbule salad + Tripoli.

 PARA 2 PERSONAS FOR 2 PERSONS - \$79.900

 PARA 3 PERSONAS FOR 3 PERSONS - \$119.900



MEZZE VEGETARIANO MEZZE VEGGIE

Arroz de lentejas, falafels, ensalada tabbule, fatayers de queso cebolla, fatayers de queso espinaca, plato de vegetales con za'atar + Tripoli.

Lentil rice, falafels, tabbule salad, fatayer onion cheese, spinach cheese fatayers, plate of vegetables with za'atar, pita bread + Tripoli.

 PARA 2 PERSONAS FOR 2 PERSONS - \$79.900

 PARA 3 PERSONAS FOR 3 PERSONS - \$119.900

PARRILLADA ÁRABE ARABIC GRILL

2 shish kebab kafta, 2 shish kebab de res, 2 shish kebab de pollo, ensalada tabbule, papas fritas + Tripoli. - \$103.900

2 shish kebab kafta, 2 beef shish kebab, 2 beef shish kebab chicken, tabbouleh salad, french fries + Tripoli.



SHISH KEBAB

للمشاركة - SHISH KEBAB



SANDWICH KEBAB ⏰ 🐔 🐮 🥗

Shish kebab, con ensalada de repollo, tomate, papas fritas, pepinillos agridulces, salsa de ajo y ketchup, envueltos en pan pita.

Shish kebab, with cabbage salad, tomato, French fries, sweet and sour pickles, garlic sauce and ketchup, wrapped in pita bread.

- MIXTO MIXED - \$39.900
- RES BEEF - \$39.900
- POLLO CHICKEN - \$39.900
- FALAFEL FALAFEL - \$39.900



¿SHISH KEBAB!

Shish proviene del turco que significa "espada" o "brocheta", y kebab proviene del árabe y significa "carne asada".

Shish comes from Turkish which means "sword" or "skewer", and kebab comes from Arabic and means "roasted meat".

ÇÖKERTME KEBABI ÇÖKERTME KEBABI ⏰ 🐔 🐮 🥗 (Recomendado)

Shish kebab, sazonados con nuestra salsa turca, sobre una cama de papas fritas y salsa labneh con berenjenas ahumadas.

Shish kebab, seasoned with turkish sauce, on a bed of french fries and labneh sauce with smoked eggplant.

- MIXTO MIXED - \$39.900
- RES BEEF - \$39.900
- POLLO CHICKEN - \$39.900

KAFTA DE RES BEEF KAFTA ⏰ 🐮

2 Shish kebab de kafta (carne de res molida con especias), acompañado de papas fritas y ensalada fattush - \$39.900

2 kafta Shish kebab (ground beef with spices), accompanied by french fries and fattush salad.

MENÚ INFANTIL KIDS' MENU 🐔 🐮

Pinchos de pollo o carne, acompañado de papas fritas - \$25.900

Chicken or meat skewers, accompanied by French fries.



ESPECIALES

SPECIALS - العروض الخاصة

LOMO FARAÓN PHARAOH STEAK



Medallones de lomo res, en salsa de mantequilla, ajo y perejil, cubierto en cebollas caramelizadas, acompañado de tomates asados y papa al horno - \$50.900

Beef tenderloin medallions, in butter sauce, garlic and parsley, covered in caramelized onions, accompanied by roasted tomatoes and baked potato .

TAWOUK TAWOUK



(Recomendado)

Filete de pechuga árabe, asada, sobre cama de labneh con ajo y berenjena ahumada, acompañada de papas fritas - \$46.900

Arabian breast fillet, roasted, on a bed of labneh with garlic and smoked eggplant, accompanied by fries.

ALBÓNDIGAS DE BERENJENA



Albóndigas de berenjenas, acompañadas con salsa laben bi khiar, cebolla y pepino encurtido y pan pita con za'atar - \$40.900

Eggplant meatballs, accompanied with laben bi khiar sauce, onion and cucumber pickle and pita bread with za'atar.



ESPECIALES

SPECIALS - العروض الخاصة

SAMKE HARRA SAMKE HARRA 🕒 ⏰ 🐟

Filete de Robalo marinado en limón, cubierto con salsa a base de pasta de tahine y trozos de pistacho, acompañado de puré de papas árabes. - \$60.900

Sea bass fillet marinated in lemon, covered with sauce based on tahini paste and pieces of pistachio, accompanied by Arabic mashed potatoes.

SITTI SITTI 🕒 🐮 🐔 (Recomendado)

Arroz de almendras-pollo, ensalada tabbouleh, quibbe frito indios de repollo y parra, shawarma de pollo, moussaka, hummus y pan pita - \$55.900

Rice with almonds - chicken, quibbe, hummus, tabbouleh salad, cabbage dolma, grape leaves dolma, shawarma, musaka and pita bread.

BEIRUT BEIRUT 🕒 🐮 🐔

Arroz de almendras-pollo, ensalada tabbouleh, quibbe frito indios de repollo y parra, falafel, fatayer queso cebolla, shawarma de pollo, hummus y pan pita - \$55.900

Rice with almond - chicken, tabbouleh, quibbe, dolma cabbage and grape leaves, falafel, fatayer cheese - onion, chicken shawarma, hummus and pita bread.



SITTI



PLATOS

أطباق - DISHES



PLATO VEGETARIANO VEGETARIAN PLATE ⌚ 🌱

Arroz de lentejas con cebollas caramelizadas, 2 falafels, fatayer queso cebolla, ensalada tabboule, hummus, baba ganoush y pan pita - \$42.900

Rice with lentils and caramelized onions, 2 falafels, Cheese and onion fatayer, tabboule salad, pita bread, hummus and baba ganoush.

JEDDOH JEDDOH ⌚ 🐄 🐓

Arroz de lentejas con trozos de lomo de res y cebollas caramelizadas, ensalada fattush, shawarma de pollo, hummus y Pan Pita - \$42.900

Rice lentils with meat strips, caramelized onions and almonds, fattush salad, and chicken shawarma, hummus and pita bread.

RAJBE RAJBE ⌚ 🐄 🐓 (Recomendado)

Arroz con almendras-pollo, quibbe frito, ensalada tabboule, indio de repollo y parra, hummus y pan pita - \$42.900

Rice with almonds-chicken, quibbe, hummus, tabboule salad, cabbage dolmas and leaves dolmas and pita bread.

JECUR JECUR ⌚ 🐄 🐓

Arroz con almendras-pollo, Shish kebab kafta, tabboule, shawarma de pollo, hummus y pan pita - \$42.900

Rice with almonds - chicken, kafta shish kebab, hummus, tabboule, chicken shawarma and pita bread.

MARMAON DE POLLO CHICKEN MARMAON ⌚ 🐓

Bolitas pequeñas de trigo y harina de trigo, en salsa a base de tomates y especias, acompañado de trozos de pollo - \$42.900

Small balls of wheat and wheat flour, in a sauce based on tomatoes and spices, accompanied by chicken.



BURGER

BURGER - برجر

GRAN MAJITA BURGER BIG MAJITA ⏳ 🐮 🐔 (Recomendado)

Burger de Kafta, pollo en salsa de ajo, queso mozzarella y vegetales frescos, en pan artesanal brioche.

Kafta burger, chicken in garlic sauce, mozzarella cheese and fresh vegetables, on artisan bread Arabic dough.



\$39.900



\$35.900

QUIBBE BURGER KIBBE BURGER ⏳ 🐮 🐔

Burger de quibbe asado, con mucho hummus y vegetales frescos, en pan artesanal brioche.

Grilled quibbe burger, with lots of hummus and vegetables fresh, on artisan brioche bread.



\$39.900



\$35.900

FALAFEL BURGER FALAFEL BURGER ⏳ 🌱

Burger de falafel, acompañada de khyar bi laban con berenjena asada y vegetales, en pan artesanal brioche.

Falafel burger, with khyar bi laban, grilled eggplant and fresh vegetables, on artisan brioche bread.



\$39.900



\$35.900



SANDWICH FALAFEL SANDWICH FALAFEL 🌱

Sandwich en pan pita, con falafels, ensalada tabbule lechuga y hummus - \$26.900

Sandwich in pita bread with falafel, hummus, tabbule salad and lettuce.



ARMAR

TO ASSEMBLE - لتجميع



QUIBBES KIBBES

- Frito** Fried + Hummus - \$5.500
Al Horno Baked + Hummus - \$14.900
Asado Roasted + Hummus - \$14.900

ENSALADAS SALADS

- Tabbule** Tabbule - \$13.900
Fattush Fattush - \$13.900

SHAWARMA SHAWARMA

- Rollo pequeño** Small rolls - \$5.500
Pollo - Carne - Mixto - Falafe
 Chicken - Beef - Mixed - Falafel
Rollo mediano Medium rolls - \$14.900
Pollo - Carne - Mixto - Falafe
 Chicken - Beef - Mixed - Falafel



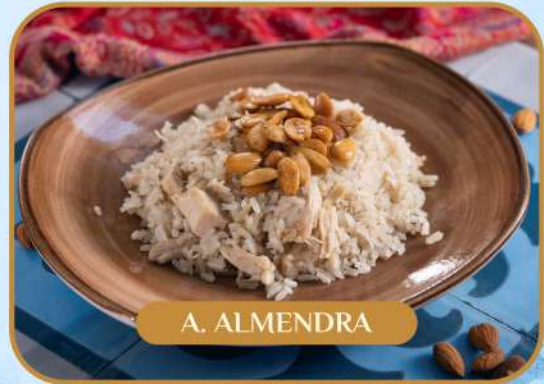
SHAWARMAS

OTROS OTHERS

- Dedo de Queso** Chees Finger - \$6.200
Indios de Parra o Repollo x 2 - \$7.900
 Grapes Leaves or Cabbage Dolmas
Mousaka Pequeña Small Mousaka - \$16.900 🍴
Papas Harras Harras Potatoes - \$15.900 🍴
Rishta (sopa de lentejas) (lentil soup) - \$15.900
Kafta x 2 Kafta Shish kebab - \$25.900 🍴

ARROCES RICE

- Almendras + pollo** Almonds - Chicken - \$15.900
Lentejas + cebolla Lentil - onion - \$15.900



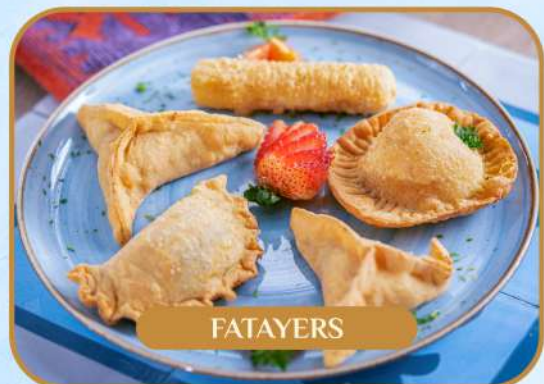
A. ALMENDRA

FALAFEL X 2

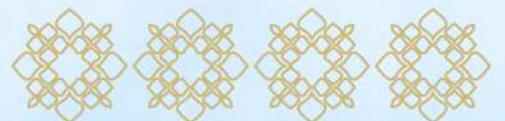
- Falafel** - \$8.900
Hummus + Tabbule - \$9.900
Laben bi khair + Berenjena Egg plant - \$9.900

FATAYERS FATAYER

- Carne** Beef - \$6.200
Pollo Chicken - \$6.200
Queso y Cebolla Cheese & Onion - \$5.200
Queso y Espinaca Cheese y Spinach - \$6.200



FATAYERS



POSTRES

DESSERTS - الحلويات

BAKLAVA BAKLAWA (Recomendado)

Masa filo, bañado en almíbar de agua de azahar y ralladura de limón.

Filo pastry, bathed in orange blossom water syrup and lemon zest.

- Almendra & Marañón Almond and Cashew - \$16.900

- Pistacho Pistacho - \$16.900



MA'AMOUL MAAMOUL (Nuevo)

3 Galletas de sémola, rellenas de dátiles, bocadillo y almendras y pistachos - \$16.900

3 Semolina cookies, filled with dates, sandwich and almonds and pistachios.

GHRAYBEH GHRAYBEH (Nuevo)

3 Galletas de mantequilla y almendra - \$7.500

3 Butter and almond cookies.

BISCOTA DE CHOCOLATE CHOCOLATE BISCUIT

Biscota de chocolate, tipo salami, con maní y galletas - \$16.900

Chocolate biscotti, with peanuts and cookies.

FANTASÍA TURCA TURKISH FANTASY

Yogurt griego, con miel natural, frutas, trozos de almendra y semillas de ajonjolí - \$16.900

Greek yogurt, with honey, fruits, almond chunks and sesame seeds.



¡SAHTEIN!

Buen provecho / شتين



CÓCTELES

الكوكتيلات - COCKTAILS

ELIXIR ÁRABE

50%



Descubre nuestra deliciosa bebida Árabe - \$41.900

Discover our delicious Arabic drink.

MOJITO

40%



Cóctel a base de Ron, breña y hierbabuena - \$34.900

Cocktail based on Ron, soda and mint.

GIN & TONIC

37,5%



Coctel a base de Ginebra y Pepino - \$34.900

Cocktail based on Geneva and Cucumber.

GIN & TONIC CURE

37,5%



Coctel a base de Ginebra, fresas y jarabe de rosas - \$39.900

Cocktail based on Gin, strawberry and rose syrup.

MARGARITA

35%



Cóctel a base de Tequila y Limón - \$34.900

Cocktail based on Tequila and Lime.

MARGARITA DE COROZO

35%



Cóctel a base de Tequila y Limón y Corozo - \$39.900

Cocktail based on Tequila Corozo and Lime.

MOSCOW MULE

37,5%



Cóctel a base de Vodka y Jarabe de Jengibre - \$34.900

Cocktail based on Vodka and Ginger Syrup.

Cure Cuisine te invita a disfrutar con responsabilidad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.

Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

¡FI SIHHATIK!

salud / cherrs / في صحتك



CURE es un apellido de origen libanes (الخوري - Khouri),
Se dice que era el apodo que se le ponía a la descendencia
de los sacerdotes católicos ortodoxos y maronitas,
ya que se puede traducir como "Sacerdote" o "Cura".
Al llegar a suramérica el apellido adquirio diferentes
variantes y también se escribe Xuri, Kure, Correa, Juri,
Jury, Cura , Jure, Eljure.

CURE is a surname of Lebanese origin (Khouri - الخوري), It is said
that it is the nickname that was given to the offspring of the
Catholic Orthodox and Maronite priests, since it can be translated
as "Priest" or "Cure". Upon arriving in South America, the surname
acquired different variants and is also spelled Xuri, Kure, Correa,
Juri, Jury, Cura, Jure, Eljure.



¡SHUKRAN!

Gacias / شكرا



Cure
cuisine



وقت الغداء
**TIME FOR
LUNCH**

Lunes a Viernes
11:30 am - 3:00 pm
DIFERENTE, DELICIOSO Y SALUDABLE

\$23.900



COMBOS

المجموعات

COMBO # 1

Arroz de almendras, 2 quibbes, tabbule, hummus, pan pita.
\$23.900

Almond rice, 2 quibbes, tabbule, hummus, pita bread.

COMBO # 2

Arroz de lentejas, kafta de res , shawarma de pollo, fattush, hummus, pan pita.
\$23.900

Lentil rice, beef kafta, chicken shawarma, fattush, hummus, pita bread.

COMBO # 3

Pasta Marmaon con pollo y salsa napolitana, fattush, hummus y pan pita.
\$23.900

Marmaon pasta with chicken and Neapolitan sauce, fattush, hummus and pita bread.

COMBO # 4

Arroz de lentejas, shish kebabs mixtos, fattush, hummus, pan pita.
\$23.900

Lentil rice, mixed shish kebabs, fattush, hummus, pita bread.

COMBO VEGGIE

Arroz de lentejas, 2 falafel, fattush, hummus y pan pita.
\$23.900

Lentil rice, 2 falafel, fattush, hummus and pita bread.

SOPA RISHTA soup

Sopa de lentejas con acelga
\$15.900

Lentil soup with chard.

SUPER COMBO

COMBO + SOPA RISHTA Lentil Soup - \$30.900

COMBO + POSTRE Dessert - \$30.900

TODOS LOS COMBOS INCLUYEN JUGO DEL DÍA

