



nuo





MEZZÉ

Jocoque 150,00

Hecho con nuestro Yogurt artesanal, con toque de hierbabuena seca y aceite de oliva.

Hommus 160,00

Aperitivo hecho a base de garbanzo, pimienta cayena y aceite de oliva.

Baba Ghanouj 180,00

Aperitivo hecho a base de berenjena tatemada.

Muhammara 180,00

Aperitivo hecho a base de pimientos tatemados, nueces y piñones tostados.

Pan Pitta con Zaatar 80,00 140g

Hecho en casa con nuestra seleccion de hierbas, ajonjolí y aceite de oliva.

Degustación 180,00 75g

cada uno

Degustación de entradas típicas de la gastronomía Armenia: Jocoque, Tabuleh, Hummus y Baba Ghanouj, y Pan Pitta de la casa.

Shanklish y Cabra 150,00

Tabla de quesos; Queso artesanal hecho a base de nuestro jocoque, preparado con nuestra seleccion de chiles secos y Queso de Cabra artesanal de la Región.

ENSALADAS

Tabuleh 160,00

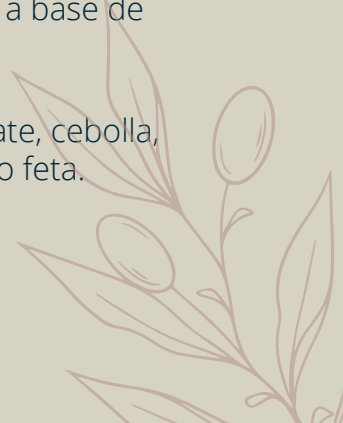
Ensalada con hierbas frescas picadas finamente, cebolla, jitomate, pepino y trigo bulgur.

Ensalada Fattoush 160,00

Ensalada con hojas verdes, chips de pan pitta, con nuestro aderezo agridulce frutal hecho a base de melaza de granada y sumac.

Horiatiki Salata 150,00

Ensalada griega a base de pepino, jitomate, cebolla, aceitunas kalamata, hierbas y queso feta.





ENTRADAS PARA COMPARTIR

Shawarma spring rolls 180,00

Hechas con láminas de masa crujiente con relleno de cordero, especias y vegetales fileteados. Acompañado de salsa ponzu.

Bolinho de bacalhau 180,00

Croquetas portuguesas de bacalao con aioli.

Keppeh Frito 180,00

Croquetas preparadas a base de carne de res, trigo, nuez y especias.

Arais 210,00

Pan pitta relleno con nuestra carne molida sazónada con hierbas y especias.
Opción con Queso.

PASTAS Y ARROCES

Pasta Carbonara 230,00

Receta clásica italiana con salsa cremosa a base de queso parmesigiano reggiano y yemas. Acompañada de pimienta negra y guanciale.

Pasticchio 260,00

Platillo de origen griego con pasta corta, carne molida de res, gratinada con salsa bechamel.

Fideuá con Almejas y Langostinos 480,00

Fideo seco español con azafrán, aioli y mariscos.

Manté 280,00

Plato ancestral. Pasta hecha a mano con relleno de carne molida con caldo de verduras, yogurt y especias.

Raviolis Rellenos de Queso Feta y Espinaca a la Mantequilla Noisette 260,00


Pasta fresca preparada a mano.

Risotto Nero di Calamari 260,00

Arroz arbóreo, cremoso con tinta de calamar y anillos de calamar a la romana.

Risotto Funghi e Olio di Tartufo Nero 260,00

Arroz arbóreo cremoso, con mezcla de setas, champiñones, al aceite de trufa negra.





PLATOS FUERTES

Kebab de Res 260,00

Brocheta de cubos de carne, y vegetales al grill con papa al horno.

Izmir Kofté 240,00

Ratatouille de vegetales con albóndigas de carne de res, con guarnicion de arroz pilaf.

Keppéh Montado 350,00

Plato estrella de la casa: Keppéh crudo, tabuleh, jocoque y chips de poro.

Lengua Y Tuétano Con Salsa Demiglase 440,00

Lajas de lengua, con tuétano horneado en casa con Mantequilla Maitre d'hôtel, acompañada de coloridos vegetales de la estación.

Corte de Carne en salsa bernesa 570,00

Ribeye/ NY 350g

Viandas selectas que se acompañan con papas cambray y espárragos.

Costillar de Cordero 450,00

Con puré de camote, mermelada de menta y gel de violetas.

Kebab de Pollo 250,00

Brocheta de pechuga de pollo, y vegetales al grill con cous cous marroqui.

Pesca del Día a la Meuniere 360,00

Preparada a la mantequilla, con alcaparras, hierbas y limón. Acompaña ensalada tibia de eneldo.

Fish & Chips 380,00

Pesca del dia rebozada en masa hecha a base de vodka, cerveza pilsner artesanal y miel; Acompaña la salsa tártara y papas fritas hechas en casa.

Kebab Vegetariano 240,00

Brocheta de hongos y vegetales al grill con cous cous marroqui.

Falaffel 280,00

Croquetas fritas a base de garbanzo, hierbas y especias, acompañadas de nuestra salsa Tzatziki a base de yogurt con hierbas, ensalada Horiatiki.

