

## NUO MENU

---

### Entradas

---

#### e1 **Esfiha de quesos.**

Empanadas hechas en casa rellenas de: Quesos, hierbas y cebolla.

#### e2 **Jocoque**

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

#### e3 **Shawarma spring rolls**

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

#### e4 **Tabuleh**

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

#### e5 **Pan Lavash con zaatar**

Hecho en casa con nuestro mezclum de hierbas, ajonjolí y aceite de oliva.

#### e6 **Ensalada Fattoush**

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

#### e7 **Horiatiki Salata**

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

#### e8 **Bolinho de bacalhau**

Croquetas portuguesas de bacalao con aioli.

#### e9 **Hommus**

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

#### e10 **Baba Ghanouj**

Aperitivo hecho a base de berenjena tatemada.

#### e 11 **Mezzé.**

Degustación de entradas típicas de la gastronomía Armenia: Jocoque, Tabouleh, Hummus y Baba Ghanouj.

#### e12 **Muhammara**

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

#### e13 **Shanklish y Cabra**

Tabla de quesos; Queso artesanal hecho a base de nuestro jocoque, preparado con mix de chiles secos y Queso de Cabra baluarte de Morelos.

#### e14 **Keppéh frito**

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

#### e15 **Arais**

Pan pitta relleno con nuestra carne molida sazonada con hierbas y especias.

Opcion con Queso.

#### e16 **Keppéh crudo**

Carne tártara picada finamente con cebolla, hierbas, especias. Con guarnición de ensalada y chips de pan pitta.

#### e17 **Sopa de lentejas con jamón serrano**

Con base de recaudo de jitomate de origen español.

**e18 Vichyssoise**

Sopa francesa a base de papa, poro y crema.

**e19 Alcachofa al Grill**

Alcachofa al fuego con vino blanco y servida con salsa pomodoro.

**Plato Fuerte**

---

**f1 Pasta Carbonara**

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

**f2 Risotto nero di calamari**

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

**f3 Risotto porcini e olio di tartufo nero** Arroz arbóreo cremoso, con mezcla de setas, champiñones, al aceite de trufa negra.

**f4 Pasticchio**

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

**f5 Kebab de res**

Brocheta de cubos de carne, y vegetales al grill con cous cous marroquí.

**f6 Kebab de pollo**

Brocheta de pechuga de pollo, y vegetales al grill con papa al horno.

**f7 Kebab vegetariano**

Brocheta de vegetales al grill con papa al horno.

**f8 Sarmá vegetariano**

Hojas de parra rellenas de arroz con vegetales, hierbas y especias.

**f9 Sarmá de carne**

Hojas de parra rellenas de carne molida de res, arroz, hierbas y especias.

**f10 Pesca del día a la meuniere**

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

**f11 Raviolis rellenos de queso feta y espinaca a la mantequilla noisette.**

Pasta fresca preparada a mano.

**f12 Izmir Kofte**

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

**f13 Costillar de Cordero**

Con cous-cous marroquí, mermelada de menta y gel de violetas.

**f14 Fish & chips**

Masa hecha a base de vodka, cerveza pilsner artesanal y miel; que al rebozarse con la pesca del día se sirve con la salsa tartar acompañada de las papas fritas hechas en casa.

**f15 Keppeh montado**

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

**f16 Fideua con almejas y langostinos**

Fideo seco español con azafrán, aioli y mariscos.

**f17 Mante**

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

### **f18 Falaffel**

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

### **f19 Lengua Y Tuétano Con Salsa Demiglace.**

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

### **F20 Corte de Carne en salsa bernesa.**

Viandas selectas que se acompañan con papas fritas y ensalada.

## **Postres**

---

### **p1 Baklava de pistache.**

Hojaldrado de masa phyllo, con relleno de pistache y especias. En par de nuestra selección de helados hechos en casa.

### **p2 Namoura.**

Pastel de sémola libanés con relleno de nuez y especias. Acompañada con helado de la casa.

### **p3 Mchabak.**

Espiras de masa frita con jarabes de especias y pistache. Se acompaña helado de la casa.

### **p4 Canoli.**

De origen italiano es un masa crujiente y airada; con relleno cremoso de queso, pistache naranja confitada y chocolate.

### **p5 Mafrouki**

Es una natilla de agua de azahar, con base crocante, piñones, nueces y almendras tostadas. Coulis de Frambuesa y jarabe de rosas.

### **p6 Arroz dulce con Damasco**

Arroz cremoso con mermelada de chabacano

**p7 Tarta Caprese** de origen italiano es un pastel a de base de chocolate semiamargo con harina de almendras, con textura muy suave. Acompaña helado de la casa.

## **Petit-four**

**1Ghreibi** mantecadas con almendra

**2Mamoul de dátíl** Galletas de sémola, con relleno cremoso de datil.

**3Mamoul de nuez** Galletas de sémola con relleno de nuez.

## **Desayuno**

### **d1 Huevo en cazuela**

Con Jocoque y carne molida con especias

### **d2 Huevos shakshuka**

Huevos pochados en salsa roja, con sofrito y azafrán.

### **d3 Pan francés**

Hecho con nuestro pan Brioche, acompaña frutas de la estación, crema batida.

### **d4 Katayef**

Masa estilo Pan cakes con semola, cremoso queso ricotta y pistache.

### **d5 Croque Madame**

Sandwich francés de pan Brioche con salsa bechamel, jamón york ahumado y queso emmental gratinado; sobre el un huevo pochado ó estrellado y ensalada.

### **d6 Croque Monsieur**

Sandwich francés de pan Brioche con salsa bechamel, jamón york ahumado, queso emmental gratinado. Con ensalada de guarnición.

### **d6 Chilaquiles de cordero**

Con la salsa de tu elección, nuestros chilaquiles llevan carne de cordero desmenuzada, queso feta, crema y cebolla de dos colores.

### **d7 Chilaquiles de pollo**

Con la salsa de tu elección, nuestros chilaquiles acompañan pollo desmenuzado, queso, crema y cebolla blanca y morada también.

### **d8 Chilaquiles de huevo**

Con la salsa de tu elección, nuestros chilaquiles acompañan, huevo estrellado, queso, crema y cebolla con cebollín.

### **d9 Chilaquiles de champiñones**

Con la salsa de tu elección, nuestros chilaquiles son acompañados de champiñones y portobella baby salteados, queso, crema y cebolla.

### **d9 Huevos benedictinos**

Huevos pochados con salsa benedictina, sobre un pan suave brioche, con jamón. Van con ensalada de guarnición.

### **d10 Omelette a la provenzal**

Con relleno de jitomate, hierbas de provence, queso mozzarella búfala y toque de albahaca.

### **d11 Tortilla española**

A base de huevos, papas y cebolla. Acompaña nuestra ensalada.

### **d12 Huevos Rotos**

Huevos estrellados sobre una cama de papas fritas y jamón Serrano.

### **d13 Enchiladas de cordero**

Con nuestra cremosa salsa roja, queso gratinado, crema y cebolla morada.

**d14 Enchiladas de pollo** Con la salsa verde suiza, queso gratinado, crema y cebolla morada.