

MENÚS DE FIESTAS NAVIDEÑAS









MENÚ DE NAVIDAD

PARA COMIDAS Y CENAS DE GRUPO

SÓLO CON RESERVA

ESPECIAL MEZZE DE NAVIDAD

- Hummus con higos y piñones 
- Mutabbal de remolacha 
- Berenjena rellena de baba ghannuch 
- Kibbe
- Rollitos de queso
- Tabboule de quinoa 
- Pincho de falafel con sésamo 
- Kebab karaz o Bomba de cereza 
- Calamares byblos

POSTRE

Maghly

Especialidad navideña libanesa acompañada de vino de nueces

VINOS LIBANESES

Héritage tinto 2016

Cabernet sauvignon, syrah, cinseau

Héritage Blanc de blanc 2017

Viognier, sauvignon blanc, chardonnay y muscat

(Una agua y una copa de vino por persona)

 vegan

€32





IVA INCLUIDO

MENÚ FIN DE AÑO

SÓLO CON RESERVA

MEZZE ROYAL

Kir royal de bienvenida (cava y licor de casis)

- Grissini con zaatar y tapenade de olivas con yogur
- Hojas de endivias con hummus y nueces 
- Canapés de Baba ghannuch 
- Falafels mini 
- Canapés de chunkish
- Kibbé relleno de carne y muhammara
- Tabboule de quinoa con manzana verde
- Trío de carnes
- Filete, suprême y costilla servido con verduras, mezcla de hierbas salvajes, patatas y salsa de naranja
- O
- Bomba de cereza 

POSTRE

« Halawet el jubn »

Crepe de semolina relleno de nata
con jarabe de flores

Uva de la suerte
Cotillon y copa de cava
agua, pan y café

 vegan

€49⁹⁵

IVA INCLUIDO