

EAT IT

Los guacamole	15
Classic guacamole finished with our special touch and crispy corn tortillas	
Burrata and Ibérico ham (D-W)	21
Toasted focaccia with creamy burrata, Ibérico Ham, poached dried figs, caramelized red onion and just a touch of truffle oil	
Salmon tartare (F-D)	19
Tossed in a light preserved lemon yogurt, yuzu tobiko and served with crispy pappadum	
Salad of poached pear and gorgonzola. (D-TN-W)	18
Pears poached in mulled red wine, gorgonzola cream, toasted pecans, baby leaves and crispy bread croutons	
Slow cooked octopus (MOL- MUS)	25
Finished in the pan with caramelized sweet potato, sobrasada and salsa verde	
Grilled asparagus (E-TN-W-D)	18
Topped with a deep fried dukkah crusted poached egg, smoked salmon, truffle hollandaise	
Crispy BBQ Asian chicken (S-SE-W-MUS)	16
Corn fed chicken thigh from the grill tossed in an asian style bbq sauce with pickled veg	
Baked cauliflower (SE)	16
Cauliflower marinated in sumac and tumeric, finished in the oven with crispy Harissa chickpeas and tossed in green tahini	

MUS - Mustard	C- Celery
SE- Sesame	W - Wheat
TN - Tree Nuts	F - Fish
MOL - Mollusk	E - Eggs
D - Dairy	S - Soy

*If you have any allergy, please inform your waiter

Lebanese bread and lamb (D-TN-W)	21
Premium ground lamb on toasted bread, yogurt and a roasted paprika, mint sauce with cherry tomato, parsley, lemon and red onion garnish	
Seabass and scallops (TN-SE-MOL-F)	32
Fillet with grilled scallops in a rich and fragrant Laksa sauce	
Beef entrecote (D-F-MUS-C)	38
250 gr Angus beef entrecôte, Café de Paris butter, red wine jus, roasted baby potatoes and roasted pumpkin	
Gamba Taco (C-E-MOL-W)	25
Pan fried gambas with vegetables in our special sauce, served with guacamole, pico de gallo and tortillas	
Los burger (D-W)	23
House made burger served medium on a toasted bun, orange marmalade with taleggio cheese, poached red onion and a side of fries	
Wild mushroom risotto (D)	28
Topped with sautéed mushrooms, touch of fresh thyme and goat cheese and pea puree	

HAVE IT

Spinach and green beans with sesame dressing (SE-W-S-TN)	8
French Fries	6
Butterleaf salad with French dressing (D-MUS)	7

SWEETEN IT UP

Caramel banana, pastry, nut crumble	9
Foam of flao with berries	9
Matchamisu, with white chocolate & matcha shards	9
Maroccan orange carpaccio with cinnamon	9
Vanilla, chocolate, hazelnut ice cream	6
Lemon or mango sorbet	6

**LOS
ENA
MO
RA
DOS**

CÓMELO

Los guacamole 15
Guacamole clásico terminado con nuestro toque especial y tortillas crujientes de maíz

Burrata y Jamón Ibérico (L-G) 21
Focaccia con burrata cremosa, jamón ibérico, higos secos, cebolla roja caramelizada y un toque de aceite de trufa

Tartare de Salmón (P-L) 19
Mezclado con yogur de limón ligero, yuzu tobiko y servido con pappadum crujiente

Ensalada de pera y gorgonzola (L-FC-G) 18
Peras escalfadas en vino tinto, crema de gorgonzola, pecanas, hojas tiernas y picatostes de pan crujiente

Pulpo a fuego lento (MOL-MOS) 25
Terminado a la sartén con dulce caramelizado, patata, sobrasada y salsa verde

Espárragos a la parrilla (H-G-FC-L) 18
Recubiertos con un huevo escalfado con dukkah frita, salmón ahumado y holandesa trufada

BBQ pollo asiático (SE-S-G-MOS) 18
Muslo de pollo payés a la parrilla, bañado en salsa barbacoa estilo asiático con verduras en escabeche

Coliflor horneada (SE) 16
Marinada en zumaque y cúrcuma, terminada al horno con garbanzos crujientes de Harissa y bañada en tahini con miel

A. Apio	P.	Pescado
S. Soja	MOS.	Mostaza
H. Huevo	MOL.	Moluscos
G. Gluten	SE.	Granos de sésamo
L. Lácteos	FC.	Frutos de cáscara

*Si tienes alergias, por favor avisa al camarero

**LOS
ENA
MO
RA
DOS**

Pan libanés con cordero (L-FC-G). 21
Cordero premium picado sobre pan tostado, yogur y pimentón asado, salsa de menta con guarnición de tomate cherry, perejil, limón y cebolla roja

Lubina y vieiras (P-SE-FC-MOL). 32
A la parrilla en una rica y fragante salsa Laksa

Entrecote ternera (L-A-P-MOS) 38
250 gr de ternera Angus con mantequilla café de parís, jugo de vino, patatas horneadas y calabaza asada

Gamba Taco (MOL-A-H-G) 25
Gamba frita con vegetales en nuestra salsa especial y servidas con guacamole, pico de gallo y tortillas

Los hamburguesa (L-G) 23
Hamburguesa casera servida en panecillo tostado y mermelada de naranja con queso taleggio, cebolla roja pochada y guarnición de patatas fritas

Risotto de setas salvajes (L) 28
Cubierto con champiñones salteados, toque de tomillo fresco, queso de cabra y puré de guisantes

TÓMALO

Espinacas y judías verdes con aderezo de sésamo **(SE-S-G-FC)** 8
Patatas fritas 6
Ensalada de hoja de mantequilla con aderezo francés **(L-MOS)** 7

ENDÚLZALO

Plátano caramelizado, hojaldre y nueces 9
Espuma de flao con frutos del bosque 9
Matchamissu con chocolate blanco y fragmentos de matcha 9
Carpaccio marroquí de naranja y canela 9
Helado de Vanilla o chocolate 6
Sorbete de mango o limón 6