

Mezzes fríos

Homus  	de garbanzos con tahini	5.50€
Homus bel lahme  	de garbanzos con tahini. Con ternera salteada en el centro y frutos secos	7.50€
Baba ganouj  	crema de berenjenas ahumadas con tahini	5.50€
Labneh  	crema de queso hecha a base de yogurt, con semillas zaatar	5.50€
Mhamara   	crema de pimientos rojos y nueces	7.50€
Degustación de cremas, elige entre las anteriores		7.5€ (tres cremas) 9€ (cuatro cremas)
Tabbouleh  	ensalada de perejil, con tomate picado y burghol (trigo tostado). Aderezados con limón y aceite de oliva	9€
Fattoush  	con lechuga, tomates, pepinos, cebolla, rabanitos, pimientos rojos, granadas (según temporada), "sumak" y picatostes de pan libanés. Aderezados con limón, aceite de oliva y zumo de granada	10€
Ensalada Feta 	lechuga, tomate, maíz, aceitunas verdes, queso feta y aderezo de salsa de yogurt	10€
Ensalada Halloumi  	frutas de temporada con queso halloumi asado untado con mermelada de higos y nueces	10€
Warak enab 	rollitos de hojas de parra rellenos con arroz y verduras	6€
Kibbeh nayeh 	tartar de ternera molida con burghol (trigo tostado), verduras frescas y especias. Aderezado con aceite de oliva. Para untar en pan	16€€

EL PAN NO SE INCLUYE CON NINGÚN PLATO
PAN LIBANÉS: 1€

Mezzes calientes

sin carne

Kibbeh laatin 🌿🥜🌱	7.50€
bolitas de calabaza y burgol, rellenas con garbanzos y nueces (2 udds)	
Falafel 🌿🥜🌱	8€
crujientes croquetas de garbanzos y habas. Acompañados con salsa de yogurt o de tahini (4 udds)	
Fatayer sabeneg 🌿🌱	6€
empanadas rellenas con espinacas (2 udds)	
Rakayek jebneh 🌿🥛	6€
rollitos de filo rellena con queso (4 udds)	
Rakayek khodra 🌱	6€
rollitos de masa filo rellenas con verduras (4 udds)	
Sambusek jebneh 🌿🥛	6€
empanadas rellenas con queso (2 udds)	
Arayes jebneh 🌿🥛	8€
tortitas de pan libanés rellenas con queso	
Arnabit 🥜🌱	9.50€
coliflor frita bañada en salsa de tahini	
Batenjen 🥜🌱	9.50€
berenjenas fritas acompañadas con salsa tahini	
Fatte vegetal 🌿🥜🥛	12€/9€
picatostes de pan libanés, berenjenas y garbanzos salteados, bañado en yogurt y frutos secos	
Bemieh 🌱	9€
okra salteada con cebolla y bañada en salsa de tomate	

Mezzes calientes

con carne

Kibbe k'ras

albóndigas de ternera y trigo tostado rellenas con ternera con frutos secos, acompañados con salsa de yogurt (2 udds)

7.50€

Sfiha

empanadas rellenas con ternera molida (2 udds)

7.50€

Arayes lahme

pan libanés tostado relleno con cordero molido y especiado

9€

Fatte

picatostes de pan libanés, ternera salteada con garbanzos, bañados en salsa de yogurt y frutos secos

12€/10€

Papas fritas

con ternera, feta y yogurt

7.50€

Shish barak

pequeñas masas rellenas con carne molida y bañadas en yogurt

9€

Carnes

Mashewe (solo guarniciones)

pinchos al grill acompañados con guarnición de batata harra y arroz libanés:

- Shish tawok, de pechuga de pollo (2 udds) (16€)
- Lahem meshwe, de solomillo de ternera (2 udds) (18€)
- Kafta meshwe, de ternera y cordero molido con perejil (2 udds) (16€)
- Ghanam, pinchos de cordero (2 udds) (18€)
- Mashewe mshakal, Elige tres tipos de los anteriores (22€) o los cuatro (24€)

Shawarma (solo guarniciones)

tiras de carne especiadas y salteadas. Acompañadas con guarnición de ensalada y arroz o papas fritas y salsa yogurt o tahini:

- Ternera (15€)
- Pollo (15€)
- Mixto (15€)
- Carne vegetal (16€)

Maklube

arroz con berenjenas, ternera y pollo salteados con verduras y frutos secos

15€/10€

Kharouf

cordero asado en su salsa y bañado en frutos secos, acompañado con arroz libanés

20€

Malfuf

rollitos de hojas de col rellenos con arroz y cordero molido. Bañados en salsa de tomate

16€

Riyash

chuletas de cordero al grill acompañadas con papas fritas

18€

Principales 100% Vegetales

Mousakaa

berenjenas salteadas con tomate, cebolla y garbanzos, bañados en salsa de tomate, acompañado con arroz

15€

Mezze

falafel, tabouleh, homus y warak enab

16€

Maklube vegetal

arroz libanés con berenjenas, carne vegetal salteada con pimientos, cebolla y frutos secos

16€/12€

EXTRAS

Salsa de yogurt

1€

Salsa harissa picante

1€

Tomate y cebolla al grill

3€

Aceitunas aliñadas

2.50€



Gluten



Frutos secos



Lácteos



Sésamo



100% vegetal



Bebidas

SIN ALCOHOL

Agua solán de cabras 1/2lt	2,50€
Agua solán de cabras 1lt	3,50€
Agua solán de cabras con gas 200ml	2,25€
Limónada sin azúcar con hierbabuena o de fresa (vaso/1lt)	3,50€/9€
Zumo natural (consultar fruta de temporada)	3€
Ayran (bebida de yogurt sin azúcar)	2,75€

REFRESCOS

Refresco 350ml	2,80€
----------------	-------

CAFÉ E INFUSIONES

Café turco (servicio por persona)	2€
Espresso / descafeinado	2€
Capuchino	4€
Cortado (leche de soja, entera)	2€
Zaperoco	2,80€
Te libanés (servicio por persona)	2€

CERVEZAS:

Caña 25cl (alhambra especial)	2,50€
Caña 25cl (Alhambra roja)	2,75€
Jarra 50 cl (alhambra especial)	4,50€
Jarra 50 cl (alhambra tostada)	4,75€
Mahou dunkel 33cl	3,50€
Alhambra reserva 1925 33cl	3,50€
Alhambra radler	3,50€

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Mahou 00 tostada	3,50€
San Miguel 00 con limón	3,50€
Alhambra especial sin alcohol	3,50€

COMBINADOS

Consulta a nuestro personal los licores disponibles. Todos vienen acompañados con refresco.

Combinado Normal (-1€ sin refresco/ +1,5€ con bebida energética)	7,50€
Combinado Premium (-1€ sin refresco/ +1,5€ con bebida energética)	8,50€

LICORES

Copa	4,50€
Chupitos	3€
Vermuth (copa)	3€
Sangría (copa/1lt)	5€/12€
Vino (copa)	4,50€
Tinto de verano (copa)	4,50€