

PLATOS FUERTES

BERENJENA RELLENA (1)	\$ 9.500
Replenos de carne y arroz, en salsa de tomate.	
REPOLLOS RELLENOS	\$ 23.000
Envueltos de carne picada, arroz y especias árabes.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 16.500
HOJAS DE PARRA	\$ 23.000
Rellenas con carne picada, arroz y especias árabes.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 16.500
KIBBEH ASADO AL CARBÓN	\$ 27.000
MEDIA PORCIÓN.....	
ARROZ DE ALMENDRAS	\$ 19.000
Arroz con carne molida, pollo y almendras, adosados con diversas especias árabes.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 26.000
ARROZ ORIENTAL	\$ 25.000
Arroz con vegetales, jamón, pollo y uvas pasas.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 19.000
MARMAHÓN	\$ 30.000
Slices de almendra, botas de trigo y harina, cocidas al vapor, acompañadas con una salsa de tomate y pollo.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 22.000
SHAWARMA DE POLLO	\$ 26.000
Finas laminas de pollo, con salsa de tahine, condimentos árabes, servidos en pan árabe fresco, o servido en plato.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 19.000

SHAWARMA DE CARNE	\$ 28.000
Finas laminas de carne correa, con salsa de tahine, condimentos árabes, verduras. Servido en plato, o envuelto en dos panes árabes.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 19.000
SHAWARMA MIXTO	\$ 28.000
Finas laminas de carne de res y pollo, en salsa de tahine, condimentos árabes, verduras. Servido en plato, o envuelto en dos panes árabes.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 19.000
SHAWARMA DE CORDERO	\$ 34.000
Finas laminas de carne de res y pollo, en salsa de tahine, condimentos árabes, verduras. Servido en plato, o envuelto en dos panes árabes.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 27.000
PLATO MIXTO	\$ 28.000
Platos con variedades árabes: Arroz de almendras, envueltos de parra, envuelto de rapallo, sisebbi frito, tabbou, berreyngia molida y tahine de garbanzo.	
KIRISH	\$ 34.000
Tripas de cordero rellenas de arroz, carne picada y especias árabes.	
KIRISH CON SOPAS DE LEBER	\$ 38.000
KAFTA AL CARBÓN	\$ 28.000
Rollitos de carne de res molida, acompañados con tabbou y tahine.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 20.000
KAFTA AL CARBÓN ENCEBOLLADA	\$ 29.500
Rollitos de carne de res molida, cubiertos con cebolla caramelizada.	

DE BEBER

VINOS	
COPA DE VINO DE LA CASA	\$ 12.000
JARRA DE SANGRIA	\$ 6.000
MEDIA JARRA	\$ 4.500
VINOS BLANCOS	
SANTA RITA 128 (375)	\$ 38.000
Sauvignon Blanc	
SANTA RITA 128 (750)	\$ 48.000
Sauvignon Blanc	
SANTA RITA 128 RESER (375)	\$ 60.000
Chardonnay-sauvignon Blanc	
SANTA RITA RESERVA (750)	\$ 118.000
Sauvignon Blanc	
NAVARRO CORREA (375)	\$ 74.000
Chardonnay coolec, privada	
NAVARRO CORREA (750)	\$ 118.000
Chardonnay	
CHAMPAGNA ANDRÉ	\$ 65.000
CASILLERO DEL DIABLO (375)	\$ 50.000
Sauvignon Blanc	
CASILLERO DEL DIABLO (750)	\$ 86.000
Sauvignon Blanc	
FRONTERA	\$ 60.000
Sauvignon Blanc	
VINOS TINTOS	
SANTA RITA 128 (375)	\$ 38.000
Cabernet Sauvignon-Merlot - Chile	
SANTA RITA 128 (750)	\$ 48.000
Cabernet Sauvignon-Merlot - Chile	
SANTA RITA RESER (375)	\$ 60.000
Cabernet Sauvignon - Chile	
SANTA RITA RESERVA (750)	\$ 118.000
Cabernet Sauvignon - Chile	
NAVARRO CORREA (375)	\$ 74.000
Colec, privada Malbec /Tritariental - Argentina	
NAVARRO CORREA (750)	\$ 118.000
Colec, privada Malbec /Tritariental - Argentina	
CASILLERO DEL DIABLO (375)	\$ 50.000
Merlot - Chile	
CASILLERO DEL DIABLO (750)	\$ 86.000
Merlot-Cabernet Sauvignon -California	
FRONTERA	\$ 60.000
Chile-Merlot-Malbec - Cabernet Sauvignon	



CARNES

Todas nuestras carnes vienen acompañadas con ensalada de la casa, papas o la francesa o yuca cocida, según preferencias.

BIFÉ CHORIZO	\$ 39.000
400g.....	\$ 39.000
300g.....	\$ 34.000
PUNTA GORDA	\$ 34.000
300g.....	\$ 34.000
PUNTA GORDA ÁRABE	\$ 36.000
Acompañada con tabbou, tahine de garbanzo y pan.	
300g.....	\$ 36.000
PUNTA DE ANCA	\$ 39.000
400g.....	\$ 39.000
300g.....	\$ 34.000
LOMO FINO	\$ 39.000
400g.....	\$ 39.000
300g.....	\$ 34.000
LOMO FINO ÁRABE	\$ 35.000
Solomillo de res al carbón, acompañado con tabbou, tahine de garbanzo y pan.	
300g.....	\$ 32.000
BROCHETAS DE CARNE (2)	\$ 32.000
BROCHETAS DE CARNE (1)	\$ 24.500
BROCHETAS MIXTAS	\$ 24.500
LOMO ENCEBOLLADO	\$ 38.000
Caldado en mantequilla, con una capa de cebollas caramelizadas.	
300g.....	\$ 38.000

LOMO AL SULTÁN	\$ 38.000
Lomo envuelto con tahine de carne y champiñones.	
300g.....	\$ 38.000
LOMO DE LA CASA	\$ 38.000
Encuadado con tomates.	
300g.....	\$ 38.000
LOMO AL TARTUR	\$ 38.500
Preparado en salsa de tahine con almendras.	
300g.....	\$ 38.500
STEAK PIMIENTA	\$ 37.000
Solomillo de res en salsa de tres pimientos.	
300g.....	\$ 37.000
FILET MIGNON	\$ 38.500
300g.....	\$ 38.500
PUNTA DE LOMO AL CARBÓN	\$ 40.000
300g.....	\$ 40.000
PUNTA DE LOMO CON CHAMPIÑONES	\$ 41.000
300g.....	\$ 41.000
PUNTA DE LOMO EN SALSA DE PIMIENTA	\$ 34.000
300g.....	\$ 35.000
COSTILLAS DE CERDO	\$ 34.000
BONDIOLA DE CERDO	\$ 35.000

PESCADOS Y MARISCOS

Todos nuestros pescados vienen acompañados con ensalada de la casa, y papas o la francesa, los filetes son de Ribóido.

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA	\$ 38.000
FILETE DE PESCADO MENIERE	\$ 39.000
FILETE DE PESCADO AL AJILLO	\$ 39.000
FILETE DE PESCADO EN SALSA DE TAHINE	\$ 39.000
Con almendras y Finas herbas.	
FILETE DE PESCADO DE LA CASA	\$ 40.000
En salsa de garbanzo y cebollitas.	
SALMÓN A LA PARRILLA	\$ 40.000
FILETE DE PESCADO AL AJILLO	\$ 40.500
LANGOSTINOS AL CARBÓN	\$ 44.000
Reposados en una cama de arroz orientl y papas a la Francesa.	
LANGOSTINOS AL AJILLO	\$ 43.000
LANGOSTINOS GOURMET	\$ 43.000

POLLOS

Todos nuestros pescados vienen acompañados con ensalada de la casa, y papas o la francesa, o yuca cocida o papa cocida.

POLLO ASADO AL CARBÓN	\$ 22.000
PECHUGA AL CARBÓN	\$ 27.000
MEDIA PORCIÓN.....	
.....	\$ 18.500
BROCHETAS DE POLLO (2)	\$ 28.000
BROCHETAS DE POLLO (1)	\$ 20.000
PECHUGA GOURMET	\$ 30.000
MEDIA PORCIÓN.....	
.....	\$ 25.000
PAPAS A LA FRANCESA	\$ 20.000

ENTRADAS

TAHINE DE GARBANZO	\$ 20.000
Frit de garbanzo, pasta de ajojal, 1er límo.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 16.000
TAHINE DE BERENJENA	\$ 21.000
Berenjenas asadas, pasta de ajojal, ajo límo.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 17.000
TAHINE ESPECIAL	\$ 27.000
Frit de berenjena con pasta de ajojal y finas tripas de carne de res y almendras.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 20.500
KIBBEH CRUDO	\$ 29.000
Carre cruda traminente molida, mezclada con trigo y especias árabes.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 23.500
BERENJENA AHUMADA Y OULUIS A LOS TRES PIMIENTOS	\$ 24.000
Cajas de berenjenas ahumadas, pimentones azules, queso lita y salsa de los tres pimientos.	
LEVEN - VASO	\$ 8.000
Yogurt, crema de leche cortado.	
LEVEN CON PEPINO	\$ 18.000
Yogurt árabe con pepino y herbabuena seca.	
LEVENILLE	\$ 18.000
Limon cortado con vinagre con zaatar y aceite de oliva.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 16.500
KIBBETH FRITO (5)	\$ 25.000
Mollos de carne de res y pollo, relleno con carne picada, cebolla y herbabuena.	
KIBBETH FRITO (1)	\$ 6.000
ARISH	\$ 20.000
Cerveza rubia artesanal, cubierto con especias árabes.	
COCTEL DE LANGOSTINOS	\$ 38.000

ENSALADAS Y SOPAS

TABOULE	\$ 18.000
Tahine picado sobre a base de perejil, trigo, cebolla, tomates, encebollados y tomates.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 15.000
FATUSH	\$ 22.000
Emaltado de lechuga molida con tomate, pepino, pan tostado y enaguera de la casa.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 18.000
ENSALADA DE LA CASA	\$ 16.000
Combinación de verduras, especias, perejil, aliado con limón y aceite de oliva.	
ENSALADA GOURMET	\$ 24.000
Mezcla de verduras con queso.	
SOPA DE LENTEJAS	\$ 17.000
SHISHBARAH	\$ 21.000
Cebollitas de lentejas, los sembrados de harina rellenos con carne picada, cebolla, salsa y cocidos en yogurt caliente.	
CREMA DE CHAMPIÑONES	\$ 18.000
CREMA DE CEBOLLAS	\$ 18.000
CREMA DE POLLO	\$ 18.000

VEGETARIANOS

PLATO MIXTO VEGETARIANO	\$ 28.000
Variedad de degustaciones: arroz de lentejas, hialte, tabbou, tahine de garbanzo y berreyngia.	
FALAFEL	\$ 19.000
Chips de frijoles, acompañados con salsa de tahine, verduras y pan árabe.	
ARROZ DE LENTEJAS	\$ 16.500
El tradicional arroz de lentejas, cubierto con cebollas caramelizadas sin azúcar.	
MEDIA PORCIÓN.....	\$ 16.500
BERENJENA VEGETARIANA	\$ 10.000