

LIVO   
*mediterranean  
cuisine*

# MEZZE FRÍO

Pan pita con especias za'atar durante el servicio.

## MENÚ DE MEZZE PARA COMPARTIR

### ENSALADAS

#### Fattoush

Mezcla de tomates, cebolla morada, pepino, pita crujiente, aderezo de sumac.

#### Ensalada Ezme

Ensalada picante de tomate y pimiento.

#### Tabbouleh

Ensalada de perejil, tomate, cebolla y bulgur con aderezo de limón y aceite de oliva.

#### Matbucha

Ensalada al estilo marroquí de tomates cocidos lentamente, pimientos asados, ajo y especias.

#### Altamatim Almahamasa

Tomates cherry escalfados y en aceite con especias servidos fríos.

#### Potato AlBah

Ensalada de papa con aceite de oliva, ajo y especias.



Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

# DIPS VEGETALES

## Baba Ganoush

Berenjena asada, ahumada y ajo.

## Moutabal

Berenjena asada y ahumada con tahini y ajo.

## Muhammara

Pasta de chiles pimientos rojos asados, nueces de nogal y especias.

# DIPS LÁCTEOS

## Labneh con Za'atar

Dip de yogurt espeso con especias del Medio Oriente.

## Tzatziki

Salsa de yogurt con pepino, ajo y eneldo.



Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

# BOTANA

## Aceitunas Griegas y Feta

Surtido de aceitunas con feta a las hierbas.

## Dolma

Hojas de parra rellenas de arroz y especias.

## Queso Halloumi

Queso panela con aceite de oliva y hojas de parra.

## Queso Feta

Feta en trozos con hierbas y aceite de oliva.

## Vegetales en curtido

# MEZZE CALIENTE

A LA CARTA

## Falafel

Tortitas crujientes de garbanzo con salsa de tahini.

## Kibben

Carne especiada en albóndigas y fritas.

## Börek

Pastel salado de hojaldre con queso y carne molida.

## Kalamarakia

Calamares ligeramente fritos, servidos con ajo y limón.

## Su Böreği

Pastel turco en capas con queso y perejil.

## Imam Bayildi

Berenjenas asadas y ahumadas, cebollas y tomates.

## Rakakat Jibneh

Rollos fritos rellenos de queso.



Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

# SHISH KOFTA Y KEBAB

Servido con tomates y cebollas asadas.

## Pollo

Brochetas de pollo marinado con limón y especias, chiles pimientos y cebolla.

## Camarones

Camarones condimentados al estilo Mediterráneo, cebollas y pimientos.

## Cordero

Cordero molido especiado y a la parrilla con tzatziki.

## Res

Carne de res Black Angus, molida con ajo y perejil.

## Plato Mixto a la Parrilla

Un surtido de cordero, res y pollo (para 2 - 4 personas).

# GRILL DE LEÑA

## Pesca del día

Marinada en limón y hierbas.

## Sardinas a las brasas

Gremolata y limón amarillo.

## Medio pollo rostizado

Perejil fresco y alcaparras.

## Langosta

-VENTA ADICIONAL-

Broche de cola de langosta con especias.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

# Estación de Shawarma

## ESTACIÓN DE SHAWARMA

Saborea nuestro shawarma de pollo, marinado en una mezcla de especias aromáticas del Medio Oriente, cocinado lentamente en un asador trompo.

### PERSONALIZA TU SHAWARMA

#### Salsas

- Tahini, una salsa cremosa de sésamo. 
- Yogurt con ajo, una mezcla suave e infusionada con ajo.  
- Salsa roja picante.

#### Aderezos

- Lechuga picada.
- Tomates.
- Pepinos.
- Cebollas rojas.
- Migas de falafel.
- Piezas de kibbeh frito.
- Nabos encurtidos y jalapeños.

#### Untables

- Hummus.
- Baba Ghanoush.

#### Bebidas

- Té de menta.
- Ayran suave.
- Karkadeh.
- Limonada recién exprimida.



Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

# GUARNICIONES

## Papas al Limón Griegas

Horneadas con limón y orégano.

## Verduras a la parrilla

Selección de temporada con hierbas mediterráneas.

## Pilaf de Cuscús

Cuscús esponjoso con hierbas y frutos secos.

## Mujaddara

Lentejas y arroz con cebolla caramelizada.

## Arroz Levant

Arroz basmati, pasta vermicelli, perejil.



Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

# POSTRES

CONCEPTO AL CENTRO DE LA MESA

## Baklava

Hojaldre relleno de nueces con miel.

## Knafeh

Pastel de queso dulce, jarabe y pistachos.

## Delicia Turca

Surtido de dulces tradicionales.

## Pastel de Dátil

Pastel vegano de dátiles con compota natural de higos.

## Om Ali

Postre clásico de Medio Oriente de pudin de hojaldres, nueces y rosas.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume.  
Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.

 LÁCTEOS  HUEVO  PUERCO  NUECES  CACAHUATES  PESCADO  MOSTAZA

 APIO  SEMILLAS  SULFITOS  SOYA  PICANTE  MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

 SIN GLUTEN  VEGANO  VEGETARIANO  SIN AZÚCAR