

Appetizers

Entradas

Meza

Mixed dish of humus, baba ghanuj, labne and marinated olives
Plato mixto de humus, baba ghanuj, labne (jocoque) y aceitunas marinadas

Samosas

Philo pastry turnovers stuffed with lamb, tomato and cumin accompanied by mint alioli
Empanadas de pasta philo rellenas de cordero, tomate y comino, acompañadas de alioli de menta

Turkish Ravioli / Ravioli Turco

With fried lamb in pecan butter and yogurth sauce with garlic and spices
Ravioli relleno de carne de cordero frito en mantequilla de nuez, servido con salsa de yogur al ajo y especias

Salads

Ensaladas

Greek Salad / Ensalada Griega

Tomatoes, cucumbers, onions, green bell peppers, olives dust, sherry vinegar and feta cheese
Tomate orgánico, pepino, pimiento verde, tierra de aceituna, vinagre de jerez y queso feta

Tabbouleh

Parsley, tomato, onion, cous cous, peppermint, jocoque, lemon and olive
Perejil, jitomate, cebolla, cous cous, limón, hierbabuena, jocoque y aceite de oliva

Soups

Sopas

Bouillabaisse

Soup based on fish, seafood and tomato
Sopa a base de pescado, mariscos y tomate

Mujaddra Msefeya

Lentil cream soup with onion and bread
Crema de lentejas con cebolla y pan

Main Courses

Platos Fuertes

Catch of the day and baby Squids / Pesca del día y calamares babys

Romesco sauce (pecans, almonds, bread, olive oil, sherry vinegar, garlic, dried red chilli pepper) and butter with pink pepper

Servido con salsa romesco (nuez, almendra, pan, olivo, vinagre de jerez, ajo, chile rojo seco) y mantequilla con pimienta rosada

Chicken or beef shawarma / Shawarma de pollo o res

Chicken or beef fajitas marinated in garlic-lemon, vinegar, garlic cream, coleslaw in pita bread

Pollo o res en fajitas marinado en ajo limón, vinagre, crema de ajo, servido con ensalada de col envuelto en pan pita

Lebanese grill / Parrillada Libanesa

Chicken supreme with garlic and oregan, kafta (ground beef with parsley, onion and mint), lebanese chorizo (ground with coriander, pepper, red wine),

shrimp (marinated with spices) served with creamy polenta and grilled vegetables

Pechuga de pollo con ajo y orégano, kafta (carne molida de res con perejil, cebolla y menta) chorizo libanes (cilantro, pimienta, vino tinto), camarón (marinado con especias) servido con polenta cremosa y vegetales a la parrilla

Stuffed eggplant / Berenjenas rellenas

Stuffed with beef, tomato sauce and "au gratin" with mozzarella cheese

Rellenas de carne de res, salsa de tomate y gratinadas con queso mozzarella

Ratatouille

Very popular Provençal of France, typical dish based on eggplant, squash, tomatoes, peppers and mozzarella cheese

Provenzal muy popular de Francia, típico platillo a base de berenjena, calabaza, tomates, pimientos y queso mozzarella



For your security, we advise you not to eat raw foods.

If you have any allergies, please inform the manager of this restaurant.

Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos.

Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente de este restaurante.

Sushi Bar

Sashimi

Salmon, tuna and catch of the day
Salmón, atún y pesca del día

Tuna currican / Curricán de atún

Kanikama spicy, avocado, with cilantro dressing and "serranito" pepper sauce
Por dentro kanikama picante, aguacate, bañado de aderezo de cilantro con salsa serranito

Sashimi "serranito"

Salmon / tuna / catch of the day
Salmón / atún / pesca del día

Niguiris

Salmon / tuna / catch of the day / shrimp / octopus / eel
Salmón / atún / pesca del día / camarón / pulpo / anguila

Rolls

Rollos

Avocado special / Aguacate especial

Inside: tempura shrimp, cream cheese and cucumber
Outside: wrapped in avocado, topped with "Tampico" and dipped in a eel sauce
Por dentro: camarón tempura, queso crema y pepino
Por fuera: envuelto en aguacate, con tampico y bañado en salsa de anguila

Philadelphia special / Filadelfia especial

Inside: tempura shrimp, cream cheese and cucumber.
Outside cream cheese, massago, dipped in a eel sauce
Por dentro: camarón tempura, queso crema y pepino.
Por fuera: queso crema, massago, bañado en salsa de anguila

Dragon

Inside: tempura shrimp and cream cheese
Outside: smoked eel, massago and eel sauce
Por dentro: camarón tempura y queso crema
Por fuera: anguila ahumada, massago y salsa de anguila

Korean / Coreano

Inside: kanikama, cucumber, avocado and cream cheese
Outside: tuna with serrano pepper, onion, sea salt, lemon juice, with rayu sauce
Por dentro: kanikama, pepino, aguacate y queso crema
Por fuera: forrado de atún con chile serrano, cebolla, sal de mar, jugo de limón, bañado en salsa rayu

Breathless Roll / Rollo Breathless

Inside: breaded surimi, cream cheese, avocado, mixed fish and seafood spicy topping, roasted garlic dipped in eel and serrano sauce
Por dentro: surimi empanizado, queso crema, aguacate, picante mixto, ajo tostado, bañado en salsa de anguila y serrano

Vegetarian Roll / Rollo vegetariano

Inside: carrot, cucumber, avocado, lettuce and asparagus
Por dentro: zanahoria, pepino, aguacate, lechuga y esparrago

Cabo Roll (Breaded) / Rollo Cabo (empanizado)

inside: surimi, shrimp, cucumber, avocado, cream cheese and massago
Outside: "Tampico" and eel sauce
Por dentro: surimi, camarón, pepino, aguacate, queso crema y massago
Por fuera: Tampico y salsa de anguila

Baja Roll (battered) / Rollo Baja (capeado)

Inside: catch of the day, salmon, tuna, shrimp and surimi
Outside: crispy salmon skin and eel sauce
Por dentro: pesca del día, salmón, atún, camarón y surimi
Por fuera: piel de salmón crujiente y salsa de anguila

Kibbeh Roll / Rollo Kibbeh

Ask your waiter for the special creation of the day
Pregunte por la creacion especial del día

Dessert

Postres

Gulab Jamun

Gulab Jamun are a milk-solid-based South Asian sweet, particularly popular in India and Pakistan. It is made mainly from milk solids, traditionally from freshly curdled milk. Served with saffron honey
El gulab-yamun es un dulce de la cocina india y cocina pakistani, elaborado con una masa, en la que sus principales ingredientes son khoya y maida, y que luego es frita en aceite en forma de pequeñas bolas y servida con miel de azafrán



Gluten Free
Libre de Gluten



Vegetarian
Platillos Vegetarianos



Vegan
Vegetariano

For your security, we advise you not to eat raw foods.

If you have any allergies, please inform the manager of this restaurant.

Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos.

Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente de este restaurante.

The bird's nest / Nido de pájaro

Philo pastry, pecans, spices and pistachio ice cream
Pasta philo, nueces, especias y helado de pistache

Apple Pie / Pay de Manzana

Creamy cheese and caramelized apple
Cremoso de queso y manzana caramelizada

Ivory

Caramelized almond roll with white chocolate and banana mousse
Rollo de almendra caramelizado con mousse de chocolate blanco y plátano



For your security, we advise you not to eat raw foods.
If you have any allergies, please inform the manager of this restaurant.
Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos.
Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente de este restaurante.