



Menú Breakfast&Brunch

Sugerencia del chef: Por favor preguntar a su camarero por las sugerencias del día.



Desayuno Libanés

Manakeesh bel Zaatar Pan libanés horneado con tomillo, sumac, semillas de sésamo y aceite de oliva. Servido con tomates, pepino en tiras, hojas de menta y aceitunas.

Manakeesh bel Jibneh Pan libanés horneado con queso blanco. Servido con tomates, pepino en tiras, hojas de menta y aceitunas.

Manakeesh bel Zaatar u Jibneh Pan libanés horneado con zaatar y queso. Servido con tomates, pepino en tiras, hojas de menta y aceitunas.

Lahme Beajin Pan libanés horneado con carne picada y tomate al horno. Servido con rodajas de limón.

Labneh Yogurt cremoso rociado con aceite de oliva. Servido con pan libanés tradicional hecho al horno.

Laban Yogurt cremoso. Servido con pan libanés tradicional hecho al horno.

Balila Garbanzos cocidos. Servidos con comino, ajo, jugo de limón, aceite de oliva y piñones.

Foul Habas y garbanzos cocidos. Servidos con comino, ajo, jugo de limón y aceite de oliva.

Kenafe Tarta de queso a la libanesa cubierto con sirope de flores y pistacho molido.

Huevos Fritos y cubiertos con sumac o carne picada a su elección.

Tabla de Quesos Selección de Feta, Halloumi y otros quesos libaneses.

Zumos y Cócteles de Fruta

Zumo

Recién exprimido. Frutas disponibles: naranja, manzana, piña, zanahoria, plátano y fresa.

Cocktails de Fruta

Mango y Naranja

Zanahoria y Naranja

Bebidas

Refrescos

Coca Cola, Sprite, Fanta

Cerveza

Almaza, Mahou

Vino

Vino libanés de la casa

Café

Café solo o con leche

Café Turco

Té

Té de menta, té de hojas sueltas e infusiones

Horario de Desayuno:

9:30 hrs a 13:00 hrs

Precio: 25€/adulto, 10€/niño menor de 9 años