

## MEZZES *Fríos*

SERVIDOS CON PAN ÁRABE O CRUDITÉS...  
PARA CHUPARSE LITERALMENTE LOS DEDOS

### Hommos Bi-Tahini ▶4,50

Pasta de garbanzos con aceite de sésamo, ajito, limón... ¡y una ristra de potasio, magnesio, fósforo y vitaminas!

### Betinjan Bi-Tahini ▶4,50

Sedoso puré de berenjena asada con un toque de ajo, tahina, limón, comino y un particular toque ahumado.

### Foul Moudammas ▶5,75

Crema de habas con aceite de oliva, su toquito de ajo y limón... una receta saludable y sabrosa.

### Labneh ▶4,50

Fresquísima salsa de yogur.

### Warak Enab o Malfuf ▶7,50

Hojas de parra rellenas de arroz u hojas de col rellenas de carne aderezadas con perejil y menta.

### Kibbeh Nayeh ▶9,50

La versión libanesa, fresca y aromática del clásico tartar de carne

AUTÉNTICO *Pan Libanés* ▶0,90

## MEZZES *Calientes*

FINGER FOOD A LA LIBANESA... ¡Y OLVIDATE DE LOS CUBIERTOS!

### Sambossek Lahme, Yebneh o Sabanej ▶5,50

Crujientes empanadillas rellenas de carne, queso o espinacas que se deshacen en la boca.

### Falafel ▶4,50

Croquetas de legumbres, sabrosas y especiadas, con su toque de salsita.

### Kibbeh Akrass ▶5,50

Albóndigas de carne y burgul rellenas de piñones... consideradas plato nacional.

### Rakakat Bil Jibneh o Kraides ▶5,50

Rollitos crujientes rellenos de queso, verduras o gambas con su toque libanés.

### Los quiero todos... ▶9,50

Prueba un poquito de todo y acompáñalo con Hommos, Berenjena y Tabbouleh.

### Berengena Frita ▶5,75

Con salsa de yogurt.

## SOPITAS & ENSALADAS

PARA CALENTAR EL ALMA Y VITAMINIZAR EL CUERPO...

### Chorba Adas ▶4,50

Sabrosa sopa de lentejas con verduras y limón.

### Chorba Yomieh ▶4,50

Nuestra sopita del día para dejarte sorprender.

### Tabbouleh ▶5,00

Ensalada con daditos de tomate, mucho perejil, trigo, menta y cebolla picadita.

### Fattoush ▶5,00

Ensalada con tomate, cebolla y perejil, con pan pita frito cual crujientes croutons.

### Salata Laban ▶5,00

Para amantes del pepino, una ensalada con yogur y un buen toque de menta y ajo.

*... y si quieres saber más,  
pregúntanos o búscanos en Facebook*

## PLATILLOS *para compartir*

PARA CARNÍVOROS Y VEGETARIANOS

### Shawarma con su guarnición ▶9,50

Finas láminas de cordero, pollo, ternera asada o vegetal, marinadas con las especias de Oriente Medio.

### Shish (Pinchitos) ▶9,50

Jugosos pinchitos de pollo, cordero, ternera o tofu al auténtico estilo libanés.

### Kafta Lebnanieh, Urfali y Halabi ▶9,50

Diversos tipos de brochetas con carne molida, especias, hierbas e incluso frutos secos.

### Araies de Ali ▶5,50

Nuestra versión de "brazo gitano en rodajitas" con pita, carne molida.

## Más cosas del GRILL

DELICIOSOS BOCADOS CON EL CARACTERÍSTICO SABOR DE LA PARRILLA

### Solomillo ▶14,50

### Entrecote ▶12,50

### PESCADO Y MARISCO

### Lenguado mesón con salsa de puerros ▶9,50

### Gambas al ajillo ▶8,50

## Arroces

PARA AMANTES DE LOS ARROCES CON TODO EL SABOR DEL PAÍS DE LOS CEDROS

### Arroz Árabe con cordero y frutos secos ▶9,25

### Arroz a la Mediterránea con pollo y verduras ▶8,50

### Arroz vegetal ▶7,50

### Arroz tres delicias ▶4,25

## MEZZE *Libanesa*

SI TE GUSTA PROBAR DE TODO UN POQUITO, LO TUYO ES UN MENÚ

### Menú libanés para 1 ▶15,00

DE MARTES

### Menú libanés para 2 ▶25,00

A VIERNES

### CONSULTA TAMBIÉN:

#### Nuestro Plato del Día ▶9,00

Nuestros platos de cuchara para hacerte sentir como en casa

## Y los fines de semana también

A PARTIR DEL VIERNES TE AGUARDAN ALGUNOS PLATOS QUE NO DEBERÍAS PERDERTE

### Cuscús al Estilo Libanés ▶9,25

Sabroso cuscús con verduras, especias y frutos secos, un plato con delicioso aroma.

### Calabacín o Berenjena Rellenos ▶8,00

Con el sabor de la comida de la abuela, algo casero servido con salsa de tomate o yogurt.

### Okra con Especias ▶8,00

Una verdurita rica en fibra que cocemos y aliñamos con limón y especias.

### Dulce Especial ▶2,50

Déjate seducir por aromas como el azahar o el agua de rosas, y por los sabores más auténticos.

## Pastres

PARA DESPEDITRTE DE NOSOTROS HASTA LA PRÓXIMA, CON EL SABOR MÁS DULCE DEL LÍBANO

### Baklawa ▶2,50

Selección de repostería típica libanesa con una masa finísima y crujiente, miel y frutos secos...y también chocolate.

### Cuajada Libanesa ▶2,50

Ligera y fresca, para amantes de lo sencillo.

### Yogur con Miel y Nueces ▶2,50

Una combinación invencible que evoca los sencillos placeres de la vida.

### Flan Casero ▶2,50

### Halawa ▶2,50

Turrón libanes al pistacho.

## TÉS&INFUSIONES

SERVIDOS CON TODO EL ENCANTO ORIENTAL, EN TETERAS Y CAFETERITAS TRAÍDAS DEL LÍBANO

### Té verde con Hierbabuena ▶3,00

### Té con Menta y Agua de Azahar ▶3,00

### Infusión de Jengibre y Limón ▶3,00

### Infusión de Canela, Limón, Menta y Jengibre ▶3,00

### Infusión de Manzanilla Libanesa ▶3,00

### Café Libanés con Cardamomo ▶3,00

### Café Arábica verde ▶3,50

## Shishas

NUESTRAS PIPAS DE AGUA CON SABORES A FRUTAS Y HIERBAS

### Manzana, Cereza, Uva, Menta, Melocotón, Mango... ▶7,00

SEGÚN DISPONIBILIDAD

[www.mesonlibanes.com](http://www.mesonlibanes.com)

928 279 447

info@mesonlibanes.com

Calle Doctor Grau Bassas, 35  
35007 Las Palmas de Gran Canaria

 /ElMesonLibanes

 tripadvisor

*El Mesón*  
*Libanés*  
COCINA LIBANESA