

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 ▶ 5,00
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!

Sambosk 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

Manakish

PIZZAS AL ESTILO LIBANÉS

Con Zaatar (orégano libanés), sésamo y aceite de oliva ▶ 5,50€

Con Queso Mozzarella, sésamo un toque de tomate y fina cebolla ▶ 6,00€

Con carne de ternera, tomate, cebolla, pimiento y un toque de queso ▶ 7,00€

Con espinacas frescas, mozzarella, fina cebolla y sésamo ▶ 6,50€

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

PLATILLOS *para compartir*

PARA CARNÍVOROS Y VEGETARIANOS

Shawarma con su guarnición ▶ 9,50
Finas láminas de cordero, pollo o ternera, asada, marinadas con las especias de Oriente Medio

Shish ▶ 9,50
Jugosos pinchitos de pollo, cordero, ternera o tofu al auténtico estilo libanés

Kafta Lebnanieh, Urfali y Halabi ▶ 8,00
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, cebolla, especias y salsa

Más cosas del GRILL

DELICIOSOS BOCADOS CON EL CARACTERÍSTICO SABOR DE LA PARRILLA

Solomillo ▶ 14,50

Entrecote ▶ 12,50

Y LOS JUEVES Y VIERNES PREGUNTA POR:

Pescado fresco del día con papas asadas y salsa tahine

Arroces

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

Arroz Árabe con cordero y frutos secos ▶ 8,50

Arroz a la Mediterránea con pollo y verduras ▶ 7,00

MEZZE *Libanesa*

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

Menú libanés para 1 ▶ 15,00

Menú libanés para 2 ▶ 25,00

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

Fatte con Salsa de Yogur ▶ 8,00
Plato calentito y delicioso con carne, pollo o verduras en salsa de yogur, ajo, piñones y menta

Cuscús al Estilo Libanés ▶ 9,00
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 caserito servido con salsa de tomate o de yogur

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

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

El Mesón Libanés

COCINA LIBANESA

FINGER FOOD *a la libanesa*

SABROSOS BOCADOS PARA
COMER CON LAS MANOS

Sambossek Lahme, Yebneh o Sabanej ▶ 4,50€
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 Akross ▶ 4,50€
Albóndigas de carne y burgul rellenas de piñones... consideradas plato nacional

Rakakat Bil Jibneh o Kraides ▶ 4,50€
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

Manakish

PIZZAS AL ESTILO LIBANÉS

Con Zatar (orégano libanés), sésamo y aceite de oliva ▶ 5,50€

Con Queso Mozzarella, sésamo un toque de tomate y fina cebolla ▶ 6,00€

Con carne de ternera, tomate, cebolla, pimiento y un toque de queso ▶ 7,00€

Con espinacas frescas, mozzarella, fina cebolla y sésamo ▶ 6,50€

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

FINGER FOOD *a la libanesa*

SABROSOS BOCADOS PARA
COMER CON LAS MANOS

Sambossek Lahme, Yebneh o Sabanej ▶ 4,50€
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 Akross ▶ 4,50€
Albóndigas de carne y burgul rellenas de piñones... consideradas plato nacional

Rakakat Bil Jibneh o Kraides ▶ 4,50€
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

Manakish

PIZZAS AL ESTILO LIBANÉS

Con Zaatar (orégano libanés), sésamo y aceite de oliva ▶ 5,50€

Con Queso Mozzarella, sésamo un toque de tomate y fina cebolla ▶ 6,00€

Con carne de ternera, tomate, cebolla, pimiento y un toque de queso ▶ 7,00€

Con espinacas frescas, mozzarella, fina cebolla y sésamo ▶ 6,50€

www.mesonlibanes.com

928 279 447

info@mesonlibanes.com
Calle Doctor Grau Bassas, 35
35007 Las Palmas de Gran Canaria



/ElMesonLibanes



tripadvisor

Cócteles

UN SORBITO LIBANÉS... ¡Y LA VELADA EMPEZARÁ CON “CHISPA”!

Sangría Bekaá ▶ 3,00

Preparada con uno de los mejores vinos del Líbano, licor de fruta, Arak y refresco

Mojito Libanés ▶ 3,00

Ron, menta fresca, zumo natural, un toque de limón, azúcar morena, soda

Coriander Gin ▶ 3,00

Ginebra, licores de fruta, maracuyá, cilantro y zumo natural

Vodka Beirut ▶ 3,00

Vodka, zumo de mandarina y granadina

Pastres

PARA DESPDIRTE 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

TÉS & INFUSIONES

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

Té verde con Hierbabuena ▶ 2,50

Té con Menta y Agua de Azahar ▶ 2,50

Infusión de Jengibre y Limón ▶ 2,50

Infusión de Canela, Limón, Menta y Jengibre ▶ 2,50

Infusión de Manzanilla Libanesa ▶ 2,50

Té con Azafrán ▶ 4,00

Café Libanés con Cardamomo ▶ 2,50

Shishas

NUESTRAS PIPAS DE AGUA CON SABORES A FRUTAS Y HIERBAS

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

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