

MEZZES *Fríos*

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

Hommos Bi-Tahini ▶5,25

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

Betinjan Bi-Tahini ▶5,25

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

Foul Moudammas ▶6,50

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

Labneh ▶5,25

Fresquísima salsa de yogur.

Warak Enab o Malfuf ▶8,75

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

Kibbeh Nayeh ▶11,50

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!

Sambosek Lahme, Yebneh o Sabanej ▶6,50

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

Falafel ▶5,50

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

Kibbeh Akrass ▶6,50

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

Rakakat Bil Jibneh o Kraides ▶6,50

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

Los quiero todos... ▶12,50

DE MARTES A VIERNES

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

Berenjena Frita ▶7,50

Con salsa de yogurt.

SOPITAS & ENSALADAS

PARA CALENTAR EL ALMA Y VITAMINIZAR EL CUERPO...

Chorba Adas ▶5,50

Sabrosa sopa de lentejas con verduras y limón.

Chorba Yomieh ▶5,50

Nuestra sopita del día para dejarte sorprender.

Tabbouleh ▶6,25

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

Fattoush ▶6,50

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

Salata Laban ▶6,25

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*

I.G.I.C incluido.

PLATILLOS *para compartir*

PARA CARNÍVOROS Y VEGETARIANOS

Shawarma con su guarnición ▶10,50

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

Shish (Pinchitos) ▶11,50

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

Kafta Lebnanieh, Urfali y Halabi ▶11,50

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

Araies de Ali ▶6,25

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 ▶16,25

Entrecote ▶14,75

PESCADO Y MARISCO

Pescado Mesón con salsa de puerros ▶12,50

Gambas al ajillo ▶10,50

Arroces

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

Arroz Árabe con cordero y frutos secos ▶12,00

Arroz a la Mediterránea con pollo y verduras ▶10,00

Arroz vegetal ▶8,75

Arroz tres delicias ▶5,50

MEZZE *Libanesa*

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

Menú libanés ▶18,00 (precio por persona) DE MARTES A VIERNES

CONSULTA TAMBIÉN:

Nuestro Plato del Día

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 ▶11,50

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

Calabacín o Berenjena Rellenos ▶10,25

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

Okra con Especias ▶9,75

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

Dulce Especial ▶3,50

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

Pastres

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

Baklawa ▶3,25

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

Cuajada Libanesa ▶3,25

Ligera y fresca, para amantes de lo sencillo.

Yogur con Miel y Nueces ▶3,25

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

Flan Casero ▶3,25

Halawa ▶3,25

Turrón libanes al pistacho.

TÉS&INFUSIONES

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

Té verde con Hierbabuena ▶3,50

Té con Menta y Agua de Azahar ▶3,50

Infusión de Jengibre y Limón ▶3,50

Infusión de Canela, Limón, Menta y Jengibre ▶3,50

Infusión de Manzanilla Libanesa ▶3,50

Café Libanés con Cardamomo ▶3,50

Café Arábica verde ▶4,00

Shishas

NUESTRAS PIPAS DE AGUA CON SABORES A FRUTAS Y HIERBAS

Manzana, Cereza, Uva, Menta, Melocotón, Mango... ▶9,50

SEGÚN DISPONIBILIDAD

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