

**PARA PICAR**

ACEITUNAS CON HARISSA Y LIMON ENCURTIDO (120 g) \$110

ACEITUNAS CON TOMILLO Y ROMERO (120 g) \$110

NUECES CON CURRY Y ARANDANOS (120 g) \$110

ACEITUNAS DAMASCO (120 g) \$145

*Kalamatas cubiertas de pankó, fritas; servidas sobre jocoque con aceite de cayena.*

GUACAMOLE DE MEDIO ORIENTE (140 g) \$150

*Con tahini, ajo, hierbabuena y chile serrano.*

HUMMUS DE BETABEL (140 g) \$150

FETA CON PIMIENTA ROSA Y ROMERO (110 g) \$140

PATATAS BRAVAS DE MEDIO ORIENTE (250 g) \$150

*Con alioli de chermoula.*

CALAMARES FRITOS (180 g) \$198

*Servidos con salsa agridulce.*

BROCHETAS DE QUESO (3 pzas) \$150

*Con chutney picante de jitomate.*

COLIFLOR FRITA (250 g) \$145

*Con tahini y harissa.*

**ENTRADAS**

TOSTADA DE ATÚN (2 pzas) \$198

*Puré de aguacate con wasabi, aceite de chile y limón, aceite de ajonjolí, cebollín, jengibre frito.*

TOSTADA DE PULPO (2 pzas) \$198

*Con alioli de Charmoula, y salsa de Chiles Treadados, ensalada de verdolagas.*

TOSTADA DE CEVICHE DE CECINA (2 pzas) \$198

*con aguacate, pepitas enchiladas, cebolla morada, jitomate y limón.*

TARTAR DE SALMÓN (120 g) \$198

*Salmón curado en casa, aceite de chile y limón, hierbabuena, cebolla morada y limón encurtido; sobre jícama.*

TIRITAS DE HUACHINANGO (140 g) \$310

*Huachiinango marinado en limón y sal, aceite de oliva, chile serrano, cebolla morada y orégano.*

CORAZONES DE ALCACHOFA \$198

*Frito, con aliol.*





**ENSALADAS**

ENSALADA DE VERDOLAGAS (120 g) \$140  
*Queso feta, tomate cherry y semilla de girasol.*

ENSALADA DE JÍCAMA, BETABEL Y PEPINO (140 g) \$140  
*Verdolagas y semillas de calabaza con vinagreta de miel y limón.*

TABOULE DE QUINOA (180 g) \$140  
*Quinoa roja, trigo quebrado, jitomate cherry, pepino, perejil y cilantro.*

BURRATA ESTILO SUPRA \$220  
*Con pesto de jitomate deshidratado y ensalada de tomates y arúgula.*

**CON LAS MANOS**

TACOS DE CAMARÓN (3 pzas) \$265  
*En tortilla de harina, bañado en salsa de ají amarillo, chiles secos y coco.*

KEBAB DE POLLO CON CURRY VERDE (100 gr) \$180  
*Pechuga de pollo marinada con jengibre, raíz de té limón; a la plancha, servida en pan árabe con papas fritas y salsa de curry verde.*

TACO DE KÖFTE DE RES (100 g) \$198  
*Carne de res con cebolla, comino, semilla de cilantro y ralladura de limón, servida con pan árabe, raíta de pepino, chutney verde picante y col morada encurtida.*

PIZZETA MEDITERRÁNEA (220 g) \$198  
*Con queso de cabra, corazón de alcachofa y arúgula.*

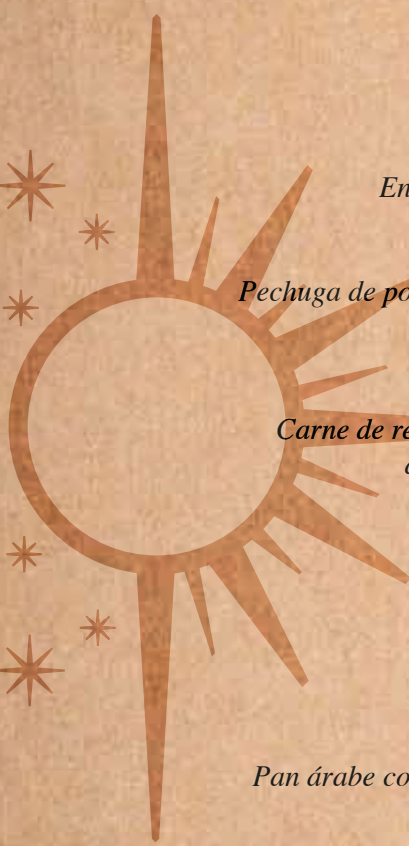
PIZZETA DE SALMÓN (220 g)  
*Con aguacate, queso feta.*

SFIHA (150 g) \$198  
*Pan árabe con carne de res y cordero, a la plancha; acompañado de cebolla morada encurtida, chutney de cilantro y salsa tahini.*

SAMOSAS (4 pzas) \$145  
*Rellenas de papa; con chutney de hierbabuena y yogurt.*

FALAFEL (150 g) \$130  
*De espinaca y garbanzo; con tahini de perejil.*

HAMBURGUESA DE LENTEJAS \$180  
*Con hongo cremini, y jitomate deshidratado, servidas con papas gajo.*





**PLATO FUERTE**

CAMARONES KATAIFI (5 pzas) \$320

*Camarón U-15 envuelto en kataifi al horno; servido con salsa picante de hierbabuena.*

PULPO (200g) \$380

*Con salsa de habanero tatemado y yuzu, en salsa de arúgula y salsa picante agridulce.*

BROCHETAS DE CERDO PEKMEZ (6 pzas) \$280

*Marinadas en especias y glaseadas con pekmez.*

HUACHINANGO A LA PLANCHA (180 g) \$380

*Marinado con pesto de pepita, servido con arroz basmati estilo Irani.*

ATUN A LA PLANCHA (180 g) \$380

*Con puré de coliflor y pico de gallo con jengibre y cilantro.*

SHORT RIB (180 g) \$380

*braseado en chiles secos y piloncillo con anís estrella, servido con puré de papa..***POSTRE**

PASTEL DE DÁTIL Y NUEZ (180 g) \$135

*Con sultanas; servido con helado de jocoque.*

CONGELADO DE CARDAMOMO (110 g) \$135

*Con pistaches y arándanos.*

PASTEL DE TRUFA CON CACAHUATE (120 g) \$135

HELADO DE JOCOQUE (120 g) \$130

*Con miel de hierbabuena.*

PASTEL DE ELOTE (150 g) \$135

*Con helado de caramelo y miel de granada.*