

PARA PICAR

ACEITUNAS DAMASCO (120g) **\$110**
Kalamatas cubiertas de pankó, fritas; servidas sobre jocoque con aceite de cayena.

GUACAMOLE DE MEDIO ORIENTE (140g) **\$150**
Con tahini, ajo, hierbabuena y chile serrano

FETA CON PIMIENTA ROSA (110g) **\$140**

PATATAS BRAVAS (250g) **\$150**
Con alioli de chermoula

PAPAS A LA FRANCESA (250 g) **\$120**

CALAMARES FRITOS (180g) **\$198**
Con salsa agrídulce

BROCHETA DE QUESO (3 pzas) **\$150**
Con chutney picante de jitomate.

COLIFLOR FRITA (250 g) **\$145**
Con tahini y harissa

ENTRADAS

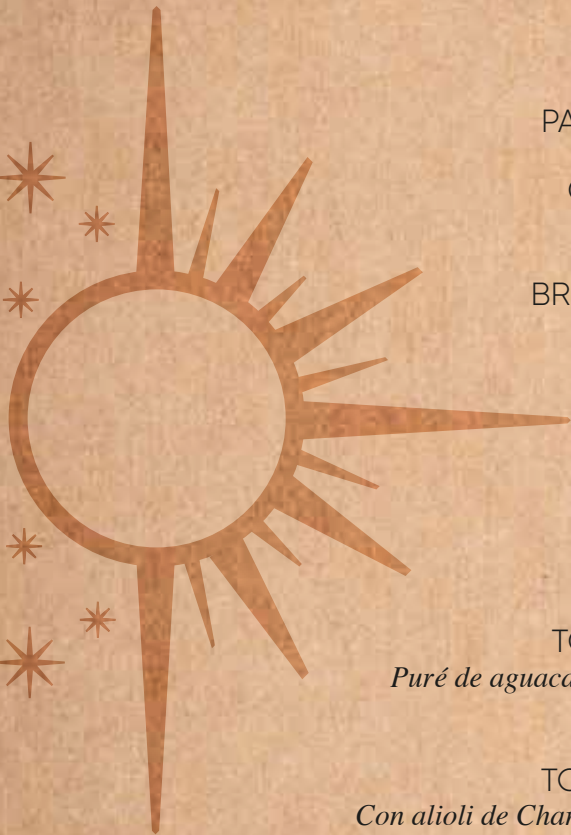
TOSTADA DE ATÚN (2 pzas) **\$198**
Puré de aguacate con wasabi, aceite de chile y limón, aceite de ajonjolí, cebollín, jengibre frito.

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.

CORAZONES DE ALCACHOFA **\$198**
Fritos, servidos con alioli.



ENSALADAS

ENSALADA DE VERDOLAGA (120 g) **\$140**

Queso feta, tomate cherry y semilla de girasol.

TABOULE DE QUINOA (180 g) **\$140**

Quinoa roja, trigo quebrado, jitomate cherry, pepino, perejil y cilantro.

BURRATA ESTILO SUPRA (150 g) **\$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 g) **\$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 DE SALMÓN (220 g) **\$198**

Con aguacate, queso feta.

PIZZETA MEDITERRÁNEA (220 g) **\$198**

Con queso de cabra, corazón de alcachofa y arúgula.

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 (150g) **\$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.

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.



BRUNCH

FRUTA DE TEMPORADA
GRANOLA
YOGURT

FRENCH TOAST CON CREMA DE CACAHUATE Y FRUTOS ROJOS **\$150**
Nuestra versión del tradicional Peanut Butter and Jelly Sandwich en nuestro pan brioche

FRENCH TOAST CON QUESO MUENSTER, PARMESANO Y JAMÓN SERRANO **\$180**
Nuestra versión salada del clásico pan francés en nuestro pan brioche

BAGEL CON GRAVALAX **\$180**
Salmón curado en casa, queso crema, alcaparras y cebolla morada

AVOCADO TOAST **\$150**
En Pan Campesino se puede complementar con huevo pochado y/o tocino

HUEVOS POCHADOS CON GRAVALAX **\$180**
Sobre papas "hash Brown", espárragos y terminados con salsa holandesa

HUEVOS SHASHOUKA **\$180**
*En cazuela, al horno terminados con jocoque y zaatar. Acompañados de pan pita.** Se pueden complementar con carne estilo árabe.*

ENSALADA NICOISE **\$180**
Atún fresco, sellado servido con mezcla de lechugas, ejote francés, papitas cambray y aceitunas Kalamata con aderezo de anchoas.

ENSALADA ASIÁTICA DE POLLO **\$180**
A la plancha sobre ensalada de col morada, zanahoria, hierbabuena, cilantro y aderezo oriental

ENSALADA CON SEMILLAS **\$180**
Betabel, zanahoria, semilla de girasol, semilla de calabaza, aderezo de cítricos.

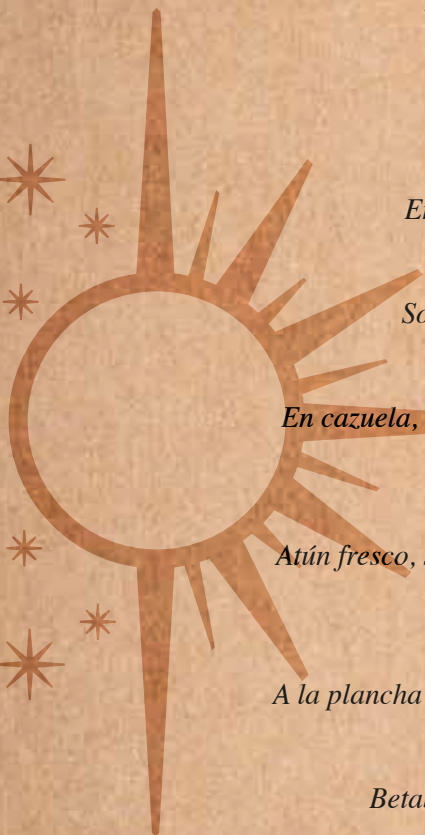
BURRATA **\$220**
Con Betabel arcoíris, y pesto de pepitas

GRILLED CHEESE SANDWICH **\$150**
En pan Brioche hecho en casa, mezcla de quesos acompañado de sopa de jitomate

PULLED PORK SANDWICH **\$220**
Con ensalada de col, acompañado de papitas cambray rostizadas

COSTILLITAS BBQ **\$280**

ALITAS CON BLUE CHEESE **\$270**



ENSALADAS

ENSALADA DE VERDOLAGA (120 g) **\$140**

Queso feta, tomate cherry y semilla de girasol.

TABOULE DE QUINOA (180 g) **\$140**

Quinoa roja, trigo quebrado, jitomate cherry, pepino, perejil y cilantro.

BURRATA ESTILO SUPRA (150 g) **\$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 g) **\$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, raíz de pepino, chutney verde picante y col morada encurtida.

PIZZETA DE SALMÓN (220 g) **\$198**

Con aguacate, queso feta.

PIZZETA MEDITERRÁNEA (220 g) **\$198**

Con queso de cabra, corazón de alcachofa y arúgula.

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**

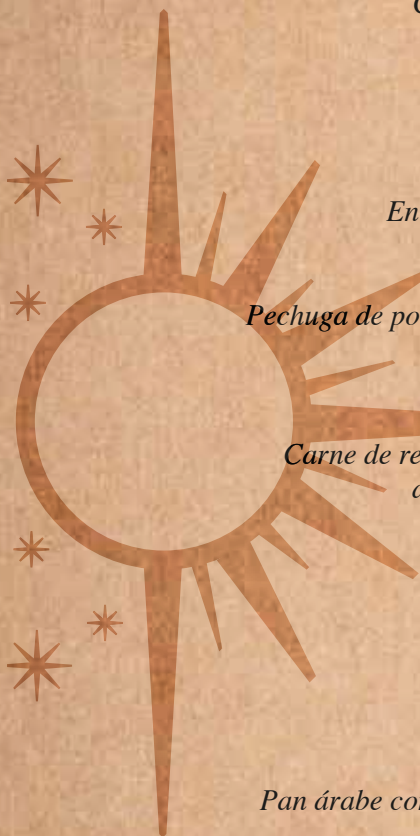
Rellenas de papa; con chutney de hierbabuena y yogurt.

FALAFEL (150 g) **\$130**

De espinaca y garbanzo; con tahini de perejil.

HAMBURGUESA DE LENTEJAS (150g) **\$180**

Con hongo cremini, y jitomate deshidratado, servidas con papas gajo.



TO START**DAMASCUS OLIVES \$110***Panko crusted Kalamata olives, fried; served over labne and cayenne pepper oil***MIDDLE EASTERN GUACAMOLE \$150***With tahini, garlic, mint and serrano pepper***FETA WITH PINK PEPPERCORNS AND ROSEMARY \$140***With herbs and lemon***MIDDLE EASTERN POTATOES \$150***New potatoes served with chermoula alioli***POTATOES FRIES \$120****FRIED CALAMARI \$198***With sweet and sour sauce***CHEESE SKEWERS \$150***Baked halloumi style cheese skewers, served with tomato chutney***FRIED CAULIFLOWER \$145***With harissa-tahini***APPETIZERS****TUNA TOSTADA \$198***Avocado-wasabi puré, chile and lime oil, sesame seed oil, chives and fried ginger***OCTOPUS TOSTADA \$198***With Charmoula alioli, sautéed chile serrano sauce and purslane salad***CECINA CEVICHE TOSTADA \$198***Salt cured beef, marinated in lemon juice, chile serrano and pumpkin seeds and avocado.***SALMON TARTAR \$198***House cured salmon, chilli - lemon oil, mint, chives, pickled lemon and red onion over jicama***FRIED ARTICHOKE HEARTS \$198***With caper and habanero alioli*

SALADS**PURSLANE SALAD \$140***Feta cheese, cherry tomatoes and sunflower seeds***QUINOA TABOULE \$140***Red quinoa, cracked wheat, cherry tomatoes, cucumber, parsley and cilantro***BURRATA \$220***With sundried tomato pesto, arugula and tomato salad***WITH YOUR HANDS****SHRIMP TACO \$265***In flour tortilla with a spicy coconut sauce and slaw***GREEN CURRY CHICKEN KEBAB \$180***Ginger-lemongrass marinated chicken breast served over pita bread with French fries and house made green curry***BEEF KÖFTE TACO \$198***Middle east spiced beef in a kebab, served over pita bread, cucumber raita, spicy green chutney, pickled red cabbage***SALMON PIZZETA \$198***With avocado and fetta cheese***MEDITERRANEAN PIZZETA \$198***With goat cheese, artichoke hearts and arugula***SFIHA \$198***Grilled ground beef and lamb over pita bread, served with cilantro chutney, pickled red onion and tahini***SAMOSAS \$145***Stuffed with curried potato; served with cilantro – mint chutney and cucumber raita***FALAFEL \$130***Spinach, chickpea, parsley and mint served with yogurt and pickled onion***LENTIL BURGER \$180***Lentils, cremini mushrooms, nuts ,spices on brioche with sundried tomato peso; served with fries*

MAIN COURSEKATAIFI SHRIMP **\$320***Oven baked U-15 shrimp wrapped in kataifi: with spicy mint sauce*OCTOPUS **\$380***With a charred habanero pepper and yuzu alioli, arugula salad and a spicy sweet and sour sauce*PORK SKEWERS **\$280***Marinated in Pink peppercorn infused oomegranate syrup, served with purslane salad*TUNA **\$380***With cauliflower pureé, and cilantro-ginger pico de gallo*SHORT RIB **\$380***Braised in a dry chile, piloncillo glaze , served with mashed potatoes***DESSERT**WARM DATE AND PECAN NUT CAKE **\$135***Served with labne ice cream*CARDAMOM "ICE CREAM" **\$135***With pistachio and cranberries*CHOCOLATE – PEANUT TRUFFLE CAKE **\$135**LABNE ICE CREAM **\$130***With mint syrup*CORN CAKE 150g **\$135***With caramel ice cream and pomegranate syrup*

BRUNCH

FRUIT
GRANOLA
YOGURT

PEANUT BUTTER FRENCH TOAST **\$150**
Served with berry compote and labne ice cream

CHEESY FRENCH TOAST **\$180**
Served with Serrano ham and arúgula salad

BAGEL WITH HOME MADE GRAVALAX **\$180**
Cream cheese, capers, red onion

AVOCADO TOAST **\$150**
***Can add poached egg and/or bacon*

POACHED EGG WITH HOME MADE GRAVALAX **\$180**
Served over potato hash, asparragus and finished with hollandaise sauce

SHASHOUKA EGGS **\$180**
*Oven baked with tomato-bell pepper sauce, finished with labne and zaatar.
**Can add Lebanese style ground beef*

SALAD NICOISE **\$180**
Seared fresh tuna, mixed greens, string beans, potatoes and Kalamata olives served with anchovy dressing

ASIAN STYLE CHICKEN SALAD **\$180**
Seared chicken breast, red cabbage, carrot, mint and cilantro served with asian style dressing

SHREDDED BEET AND CARROT SALAD **\$180**
With sunflower and pumpkin seeds with citrus vinaigrette

BURRATA **\$220**
Roasted rainbow beets and pumpkin seed pesto

GRILLED CHEESE SANDWICH WITH CUP OF TOMATO SOUP **\$150**

PULLED PORK SANDWICH **\$220**
on our home made brioche, served with cabagge salad and roasted potatoes

BBQ RIBS **\$280**

BUFFALO WINGS WITH BLUE CHEESE **\$270**

