



BEKAA

LA CARTA

cesta de pan €2 / Comensal

NUESTRA PANADERÍA

MARKUK - SAJ 🌱 (1)

Pan integral del Monte Líbano elaborado con harina integral molida a la piedra. La receta de Tía Najdiyeh

€1,50

PAN PITA 🌱 (1)

El pan mas popular de Líbano horneado a alta temperatura en horno de piedra

€1,50 (2 UNIDADES)

GRISSINI ZATAR 🌱 (1)

Pan de aceite aromatizado con zatar

€3 (6 UNIDADES)

ENSALADAS

MJAMARA 🌱 (1,8)

Ensalada de nueces, pimientos rojos de nuestra parilla, crutones de pita aderezada con aceite de oliva, melaza de granada y sumac

¡Nunca falla!

€11

SHANKLISH 🌱 (7)

Ensalada de queso con tomate, cebolla, perejil y menta fresca.

Pruébala con nuestro pan Markuk

€10

TABULE 🌱

Ensalada de perejil fresco picado, tomate y cebolla con un aderezo de limón y aceite de oliva y un toque de limón rallado sobre hoja de lechuga.

Perfecto para un caluroso día de verano!

€9,50

FATUSH 🌱 (1)

Ensalada de lechuga, canónigos, tomate, cebolla, cebolleta, rábano, pepino y crujientes de nuestro pan markuk aderezada con aceite de oliva, melaza de granada y sumac.

Un clásico de la gastronomía libanesa

€9,50

ENTRANTES FRÍOS

HUMMUS 🌱 (9)

Paté de garbanzos y tahini

¡El mejor en Valencia! No, ¡Lo mejor en España!

€9,50

HUMMUS JARUF (9)

Paté de garbanzos y tahini coronado con nuestro cordero

elaborado a la parrilla a baja temperatura durante 6 horas

€12

MUTABAL 🌱 (9)

Paté de berenjena a la brasa con ajo y limón y tahini

€9,50

VIAJE A LÍBANO 🌱 (1,9,7)

Selección del Chef

Degustación de nuestros entrantes de la carta. Dos fríos, dos calientes y una ensalada.

¡Perfecto para 2!

€20

ENTRANTES CALIENTES

FATTET BETTENYEN 🌱 (1,7,8)

Berenjena asada con salsa de tomate, yogurt casero, pan pita frito, piñones, almendras, menta seca y mantequilla clarificada

€15

BATATA HARRA 🌱

Patatas paja aromatizadas con cilantro fresco, semillas de cilantro, chile picante y salsa de cítricos

€7,50

ARNABIT 🌱 (9)

Crujientes de coliflor con salsa tarator

€9

RAKAKAT YEBNE 🌱 (1,7)

5 Rollitos crujientes rellenos de queso feta, mozzarella, semillas de cebolla y perejil

€8,50

KEBAB KARAS (8)

Albondigas de carne de ternera aromatizada, cocinada en salsa de cerezas y almendras

€15

KEBBEH LAKTEEN 🌱 (1,7,8)

“Albondigas” de bulgur y calabaza rellenas de calabaza, nueces y garbanzos

€3,50 / UNIDAD

KEBBEH ERAS (1,7,8)

“Albondigas” de bulgur y ternera rellenas de carne y piñones.

El plato nacional

€3,50 / UNIDAD

ARDE SHAUKE

Alcachofa entera, cocinada y servida en una salsa de ajo y limón. Perfecta para compartir

€10 / UNIDAD

ASABET YESH (7)

Hígados de pollo salteados en aceite de oliva con ajo y melaza de granada, bañados con nuestro yogur casero.

€12,50

HALUM MESHWE (7)

Filetes de queso Halumi de Chipre a la parrilla acompañados con menta fresca y tomates

€10,50

PLATOS PRINCIPALES

HAMRA ST. SHAWARMA CORDERO (1,9)

Street Sandwich con láminas de cordero. 7 horas en la parrilla a fuego vivo servido en pan pita casero con pepinillo, perejil, cebolla, tomate y salsa tarator. Servido con patatas paja.

€19

FRIKEH 🌱 (1,8)

Trigo verde ahumado con verduritas, uvas pasa, almendras y piñones.

¡El “Risotto” Libanés!

€13,50

FRIKEH JARUF (1,8)

Trigo verde ahumado con verduritas, cordero asado en nuestra parrilla, uvas pasa, almendras y piñones.

El “Risotto” Libanés ¡con Cordero!

€18

KEBBEH BI LABAN (1,7,8)

Albondigas cocinadas en salsa de yogurt cubiertas con mantequilla de ajo, cilantro, almendras y piñones

€16

SULTAN BRAIM (4)

Salmonetes en tempura ligera servidos con pan frito, musgo estrellado y salsa tarator

€15

PESCADO ESTILO LIBANÉS (4)

Lubina de nuestra parilla bañada con salsa tatatur, piñones, almendras y perejil

PRECIO SEGÚN MERCADO

FERREH HODA

2 Codornices de nuestra parilla sobre nido de patatas paja y ensalada de col

(Receta de Mamá Hoda)

€17

MSAJAN (1,7,8)

5 Rollitos de pan markuk rellenos con pollo aromatizado con especias, sumac y piñones, acompañado con nuestro yogurt casero

¡Recien salidos del horno!

€14

LAHAM MESHWE (1,9)

Brocheta de 200 gramos de solomillo de vaca con tocino de cordero, acompañado con tomate y pimienta italiano, hummus y ensalada de col

Directo de nuestra parrilla

€24

JARUF MESHWE (1,9)

Cordero asado durante 7 horas en la parrilla aderezado con blend de especias sobre una base de cebollas frescas y perejil envuelto en pan markuk.

Acompañado con encurtidos, tomate y salsa taratur.

Un típico de las bodas en los pueblos

€25

KEBBEH NEYEH (1,9)

Frakeh - Carne de buey picada con bulgur blanco, cebolla, pimienta rojo, perejil, albahaca, menta seca y all spice.

€22

KAFTA

Brocheta de carne de ternera picada aromatizada con perejil, cebolla y un blend de especias asada en nuestra parrilla. Acompañado con Hummus

¡La mas popular de la barbacoa libanesa!

€19

SHISH TAWUK (1,7)

Brocheta de pollo campero aromatizado con yogur, ajo, aceite de oliva y limón. Acompañado con Tum (el alioli libanés) y ensalada de col.

¡Un clásico de la barbacoa libanesa!

€16

POSTRES

ATAYEF YOS 🌱 (1,7,8)

Empanadillas de crepe rellenas de nueces aromatizadas con canela, azahar y agua de rosas.

€6

TAMRIYEH 🌱 (1,7)

Rollitos crujientes de pasta filo rellenos de crema leche y semolina

€6

HALEWET JEBN 🌱 (1,7,8)

Láminas de pasta de mozzarella, semolina y leche con relleno de ricotta dulce

y un toque de agua de azahar

€8

GANACHE DE CHOCOLATE Y CAFE LIBANÉS 🌱 (3)

Bombón de chocolate con un toque de café con cardamomo sobre coulis de cerezas y pistacho

€8

ASHTA ICECREAM 🌱 (1,7,8)

Helado de crema con sableb, almáciga y pistachos

€7

BAKLAVA ICECREAM 🌱 (1,7,8)

Deliciosa pasta de Baklava rellena con nuestro helado de crema con sableb, almáciga y pistachos

€10

MEGHLE 🌱

Pudin de harina de arroz y un blend de especias (canela, clavo, jengibre y semillas de anís)

con copos de coco secos, nueces, pistachos y almendras.

Un dulce tradicional que solo se prepara cuando nace un niño.

€6

BAKLAVA 🌱 (1,7,8)

Dulces de hojaldre llenados de nueces, pistachos, anacardos o almendras y bañados en almibar de agua de rosas.

MAMOUL 🌱 (1,7,8)

Galletas de mantequilla y sémola llenados de pistachio, nueces o dátil.

Degustación de baklava's y mamoul artesanales de nuestro panadería:

Selección de

6 piezas €12

8 piezas €16

10 piezas €20

12 piezas €24

También disponibles para llevar

Leyenda: VEGANO 🌱 VEGETARIANO 🌱

TÉS PREMIUM por TETERA

MANZANILLA

Flores de manzanilla dulce (Infusión)

€5

DARJEELING BLEND

Mezcla de té negros de diferentes plantaciones de Darjeeling, de segunda cosecha (Second Flush).

€5

AFRICA CHAI

Rooibos, canela, cardamomo, trocitos de piel de naranja y limón,

jengibre, pimienta, anís estrellado y clavo

€5

LUNG CHING

Té Verde Lung Ching, de cultivo orgánico con certificado europeo

€5

LA VIE EN ROSE

Pétalos y botones de rosa, láminas de fresa, trozos de manzana, pasas, hojas de mora,

hibisco, escaramujo, cáscara de naranja y aroma natural

€5

SILVER NEEDLES

Té blanco de gran calidad, compuesto únicamente por brotes o yemas.

Se podría considerar el «Rey» de los té

€8

SAHLEB

Budín caliente y sedoso hecho con leche y una harina hecha de las raíces de orquídeas,

cubierto con una pizca de canela. Introducido en el Líbano por el Imperio Otomano

€3

CHOCOLATE Y COGNAC

Chocolate caliente con Cognac

€5

Alérgenos:

1. Glúten / 2. Crustáceos / 3. Huevos /

4. Pescado / 5. Cacahuets / 6. Soja /

7. Lácteos / 8. Frutos de cáscara /

9. Granos de Sésamo

FOLLOW US ON INSTAGRAM

@bekaa_bistro