

Actualizado Marzo 19, 2020

Menu

Entradas/Appetizers

EMPANADITAS COLOMBIANAS DE CARNE
(5) *Typical Colombian Corn Beef Empanadas*

ANILLOS DE CALAMAR APANADOS EN PANKO. *Fried Calamari Rings Breaded in Panko*

ALBONDIGAS DE LOMO AL JEREZ
Meatballs on Sherry Sauce

PATATAS BRAVAS sobre Ragú de Tomate Picante
Potato Wedges with Spicy Red Sauce

TORTILLA ESPAÑOLA (Tiempo de preparación 20 minutos) / *Spanish Tortilla 20 minutes preparation*

SOPA DE CEBOLLA A LA FRANCESA
French Onion Soup

PULPO CONFITADO SALTEADO AL AJILLO
Sauteed Octopus in Olive Oil and Garlic

STEAK TARTAR Preparación de Lomo Crudo
Acompañado de Helado de Mostaza
Tartar Steak with Mustard Ice Cream

QUIBBE COCTEL (4) CON TAHINE
Quibbe Cocktail with Tahine

FALAFEL (4) CON TAHINE
Falafel (4) with Tahine

SOPA DE LENTEJAS O TOMATE
Soup of Lentils or Tomato

Especiales de la Casa/House Specials

Acompañados de Ensalada Fresca y Puré de Papa o Arroz o Papa a la Francesa
With Side Dish of Salad and Mashed Potatoes or Rice or French Fries

Todos nuestros Platos son Preparados al Momento de Ordenarlos, Su Tiempo Aproximado de Preparación Varía entre 20 y 30 minutos

LOMO DE LA CASA EN REDUCCION DE VINO TINTO Y FINAS HIERVAS
House Tenderloin Medallion with Red Wine and herbs reduction

LOMO EN QUEZO AZUL
Tenderloin Medallion with Blue Cheese

FILET MIGÑON EN SALSA DE CHAMPIÑONES Y TOCINETA
Tenderloin Medallion with Mushrooms and Bacon

RABO DE TORO ESTOFADO
Braised Bull's Tail

SALMÓN A LA PARRILLA O AL VODKA Y NARANJA
Grilled Salmon with Dill Butter or Vodka and Orange Sauce

JAIBAS GRATINADAS
con Reducción de vino blanco sobre una cama de arroz, acompañadas de Ensalada fresca
SHELL CRAB AU GRATIN
with White Wine Reduction on a Bed of Steamed Rice and Green Salad

PLATO ÁRABE
Zepelín de Quibbe, Empanadas Arabes, Indios de Uva, Tahine, Arroz de la casa y Pan Arabe
ARABIAN DISH
Quibbe in Zeppelin, Arabian Empanada, Dolhmas, Tahini, Rice and Pita bread

CALLOS A LA MADRILEÑA con un toque de Picante
Callos Madrileñan Style, Slightly Spicy

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BARBECUE
Pork Ribs with Barbecue Sauce

PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA SOBRE UNA CAMA DE CHAMPIÑONES
Roasted Chicken Breast on a Bed of Mushrooms

MENU INFANTIL (solo para niños)
Nuggets de Pollo con Papas a la Francesa

Pasta

SPAGUETTI o FETTUCINI

BOLOGNESA / *Alla Bolognese*
Carne de Res y Cerdo molida, en Ragú de Tomate
Beef and Pork, Ragu

AL PESTO
Con salsa Pesto de Albahaca, Nueces y Parmesano
Basil Pesto, Almonds and Parmigiano

ENSALADAS/ SALADS

DE LA CASA.
Con Salmón Ahumado en mezcla de Lechugas, Tomate Cherry, Queso, Rúgula y Palmitos.
House Salad with Smoked Salmon Slices, Mixed Greens, Arugula, Hearts of Palm, Cherry tomatoes and Cheese

Postres/Desserts

FLAN DE AMARETO CON CAMELO Y AREQUIPE
House Pudding of Amareto with Caramel Sauce

MOUSSE DE CHOCOLATE
Chocolate Mousse

Home

Nosotros

Menu

Galeria

Reservas

