



Desayunos

JUGOS Y FRUTAS

Jugo Natural de Naranja 8 oz.	\$52.00
Jugo Natural de Toronja 8 oz.	\$52.00
Jugo Natural de Zanahoria 8 oz.	\$52.00
Jugo Natural Verde 8 oz.	\$59.00
Ensalada de Frutas 250 gr.	\$105.00
Jocoque con Fruta 270 gr.	\$98.00

PARA EMPEZAR

Cereal con Jocoque 160 gr.	\$89.00
Cereal con Leche 200 gr.	\$89.00
Hot Cakes 170 gr.	\$98.00
Waffles 190 gr.	\$98.00

HUEVOS EN CAZUELA

Par de Huevos 120 gr.	\$109.00
Con Jamón 200 gr.	\$129.00
Con Awarma 200 gr.	\$149.00
Con Chorizo Árabe 200 gr.	\$129.00
Con Chanklish 200 gr.	\$129.00
Con Jocoque 200 gr.	\$129.00
Con Tocino 200 gr.	\$129.00
Con Dos Ingredientes	\$165.00
Con tres Ingredientes	\$179.00

OMELETTES

Omelette Libanés 220 gr.	\$119.00
Con Jocoque 240 gr.	\$135.00
Con Tocino 240 gr.	\$135.00
Con Chanklish 240 gr.	\$135.00
Con Queso 240 gr.	\$135.00
Con Jamón 240 gr.	\$135.00
Con Champiñones 240 gr.	\$135.00

ENCHILADAS

De Pollo 380 gr. CON SALSA VERDE, SALSA ROJA O MOLE	\$129.00
Chilaquiles 350 gr. CON POLLO Y QUESO EN SALSA VERDE O SALSA ROJA	\$129.00
Chilaquiles 460 gr. EN SALSA VERDE O SALSA ROJA ACOMPAÑADOS DE UN PAR DE HUEVOS	\$175.00

PARA ACOMPAÑAR

Manaish 150 gr. (EL ZAATAR IMPORTADO DE LÍBANO)	\$95.00
Pan con Queso 250 gr.	\$145.00
Jocoque Seco 120 gr.	\$95.00
Jocoque Seco con Zaatar 160 gr. (EL ZAATAR IMPORTADO DE LÍBANO)	\$125.00
Jocoque Seco Preparado 200 gr. (CON ESPECIAS LIBANESAS)	\$125.00
Jocoque Seco Preparado con Aceituna Kalamata 260 gr.	\$159.00
Aceitunas Kalamata 100 gr.	\$115.00
Pan de Dulce (PIEZA)	\$27.00
Chanklish 120 gr.	\$109.00

EL CAFÉ

Café Árabe 100 ml.	\$52.00
Té Nacional 200 ml.	\$52.00
Té Importado 250 ml.	\$75.00
Té Passion 650 ml.	\$98.00
Vaso con Leche 230 ml.	\$49.00
Café con Leche 220 ml.	\$65.00
Chocolate 320 ml.	\$59.00
Capuchino 200 ml.	\$65.00
Café Americano 200 ml.	\$52.00
Café Árabe con Cardamomo 200 ml. (IMPORTADO DE LÍBANO)	\$98.00
Café Express 60 ml.	\$52.00
Café Express Doble 120 ml.	\$79.00



NUESTROS PRECIOS
INCLUYEN
EL 16% DE IVA
Y SON EN MONEDA
NACIONAL.



TODAS NUESTRAS
MEDIDAS SON
APROXIMADAS
Y EN CRUDO.





Menú

ACOMPÑE SU APERITIVO CON NUESTRA MEZZA

Jocoque Seco 120 gr.	\$95.00
Jocoque Vaso 250 ml.	\$72.00
Aceitunas Kalamata 100 gr.	\$115.00
Garbanza Molida 120 gr.	\$95.00
Berenjena Molida 120 gr.	\$95.00
Berenjena Frita o Asada 560 gr.	\$129.00
Tapule 200 gr.	\$120.00
Kepe Crudo 200 gr.	\$235.00
Pan con Queso 250 gr.	\$145.00
Pan con Queso con Chorizo o con Zaatar 300 gr.	\$152.00
Pan Maroun Preparado 400 gr.	\$159.00
Manaish 150 gr.	\$95.00
Empanadas de Espinaca 170 gr.	\$98.00
Empanadas de Carne 180 gr.	\$109.00
Falefel 140 gr.	\$112.00
Chanklish 120 gr.	\$109.00
Jocoque Seco con Zaatar 160 gr. (EL ZAATAR IMPORTADO DE LÍBANO)	\$125.00
Jocoque Seco Preparado 200 gr. (CON ESPECIAS LIBANESAS)	\$125.00
Jocoque Seco Preparado con Aceituna 260 gr.	\$159.00

ENSALADAS Y HUEVOS

Ensalada Mixta 380 gr.	\$139.00
Ensalada de Pepinos con Jocoque 260 gr. PEPINOS REBANADOS Y SAZONADOS CON JOCOQUE Y ESPECIAS	\$125.00
Ensalada Gruta Ehden 420 gr. CON QUESO CASERO, PREPARADA AL ESTILO LIBANÉS	\$165.00
Fattoush 420 gr. ENSALADA LIBANESA A BASE DE VERDOLAGA CON ZUMAC Y PAN TOSTADO	\$165.00
Huevos en Cazuela 120 gr. PAR DE HUEVOS ESTRELLADOS EN CAZUELA	\$117.00
Huevos con Awarma 200 gr. PAR DE HUEVOS REVUELTOS CON CARNE DE CARNERO PICADA Y SAZONADA CON ESPECIAS	\$169.00
Omelette Libanés 220 gr. HUEVOS CON PEREJIL Y CEBOLLA PREPARADOS AL ESTILO LIBANÉS	\$139.00

SOPAS Y ARROCES

Sopa de Lentejas con Acelga 300 ml. AL ESTILO LIBANÉS	\$89.00
Sopa de Kepe Labnille 300 ml. BOLITAS DE KEPE Y JOCOQUE	\$109.00
Shisbarak 300 ml. SOPA DE JOCOQUE Y SOMBRERITOS DE MASA CON CARNE	\$109.00
Herise 300 ml. SOPA CON CARNERO, TRIGO Y ESPECIAS	\$109.00
Arroz con Fideo 200 gr.	\$95.00
Lentejas con Arroz 240 gr.	\$95.00

PESCADOS Y MARISCOS

Filete de Robalo 250 gr. A LA PLANCHA O EN SALSA DE AJONJOLÍ	\$325.00
Lomo de Atún 200 gr. A LA PARRILLA, CON ESPECIAS LIBANESAS O EN SALSA DE AJONJOLÍ	\$265.00
Filete de Salmón 250 gr. A LA PARRILLA, CON ESPECIAS LIBANESAS O AL GUSTO	\$289.00
Cazuela o Alambre de Camarones 200 gr.	\$295.00
Calamares Gruta Ehden 300 gr. A LA PLANCHA CON AJO O EN SALSA DE AJONJOLÍ	\$195.00

ENTRADAS

Hojas de Parra 330 gr. HOJAS DE PARRA RELLENAS CON ARROZ Y CARNE DE CARNERO	\$175.00
Tacos de Col 330 gr. LAS HOJAS DE LA COL RELLENAS CON ARROZ Y CARNE DE CARNERO	\$175.00
Kepe Charola 180 gr. CARNE MOLIDA CON TRIGO, RELLENA Y AL HORNO	\$239.00
Calabazas Rellenas 320 gr. CALABAZAS RELLENAS CON CARNE DE CARNERO Y ARROZ, SAZONADAS EN JITOMATE	\$165.00
Kepe Crudo con Awarma 300 gr. EL KEPE CRUDO CON UNA CAZUELA APARTE DE CARNERO PICADO EN MANTEQUILLA	\$394.00



LOS ALAMBRES

NUESTRA ESPECIALIDAD

Shish Taouk 320 gr. TROCITOS DE POLLO CON SALSA ESPECIAL DE LA CASA EN BROCHETA O EN CAZUELA \$265.00

Alambre de Carnero 200 gr. DE PIERNA DE CARNERO ASADO A LA PLANCHA \$312.00

Alambre de Hígado 340 gr. DE CARNERO O DE POLLO, ASADOS A LA PLANCHA Y CON SALSA DE AJO DE LA CASA \$185.00

Alambre de Corazón DE CARNERO 330 gr. O DE POLLO 260 gr., ASADOS A LA PLANCHA Y CON SALSA DE AJO DE LA CASA \$185.00

Alambre de Chorizo 240 gr. DE CHORIZO ESTILO LIBANÉS \$185.00

Alambre de Cafta 220 gr. DE CARNE DE CARNERO MOLIDA CON ESPECIAS \$249.00

Alambre de Filete 200 gr. FILETE DE RES ASADO A LA PLANCHA \$315.00

ESPECIALIDADES GRUTA EHDEN

Costilla de Carnero Rellena 1.200 kg. \$835.00

Tripas de Carnero Rellenas 320 gr. (EN CALDO O FRITAS) \$315.00

Panza de Carnero Rellena 300 gr. \$315.00

Fate 340 gr. CABEZA DE CARNERO CON ESPECIAS, JOCOQUE, PAN Y PIÑONES \$275.00

Alitas de Pollo Gruta Ehden 880 gr. \$175.00

Awarma 100 gr. CAZUELA DE CARNE DE CARNERO PICADA EN MANTEQUILLA \$159.00

Alambre de Filete de Carnero 200 gr. \$425.00

Cazuela Gruta Ehden 330 gr. DE HÍGADO Y CORAZÓN DE POLLO \$185.00

Kepe Bola Asado 300 gr. o Frito 300 gr. ASADO RELLENO DE CEBO DE CARNERO O FRITO RELLENO DE AWARMA \$249.00

Bolitas de Kepe 260 gr. \$249.00

Taco Fuad's 200 gr. PAN PITA CON REBANADAS DE FILETE DE RES Y SALSA ESPECIAL \$225.00

Filete Christian 200 gr. FILETE DE RES ASADO A LA PLANCHA CON SALSA ESPECIAL \$329.00

Shawarma de Carnero 200 gr. \$189.00

Shawarma de Pollo 200 gr. \$179.00

Arouse de Carnero 125 gr. PAN PITA CON REBANADAS DE CARNERO SAZONADO Y SALSA ESPECIAL \$189.00

Laham Bayin 200 gr. PAN ÁRABE RELLENO DE CARNE DE CARNERO MOLIDA CON ESPECIAS \$189.00



DE LA REPOSTERÍA LIBANESA

NUESTRO POSTRE EXCLUSIVO

Knefe 250 gr. \$109.00

Knefe Flameado con Licor 43 250 gr. \$189.00

Dedo de Novia 85 gr. \$95.00

Belewe 100 gr. \$95.00

Burma 100 gr. \$95.00

Graibe 60 gr. \$82.00

Graibe de Dátil 110 gr. \$95.00

Graibe de Nutella 110 gr. \$95.00

Moro 70 gr. \$82.00

Awaimet 250 gr. \$82.00

Pastel de Dátil 100 gr. \$98.00

Pastel de Dátil Individual 180 gr. \$135.00

Pastel de Chocolate 120 gr. \$98.00

Pastel de Chocolate Individual 200 gr. \$135.00

Mousse de Chocolate 200 ml. \$95.00

Mousse de Mango 200 ml. \$95.00

Gelatina de Durazno 200 gr. \$85.00

Trío de Sabores \$95.00

Halewe (IMPORTADO DE LÍBANO) 100 gr. \$115.00

Postres Mini Surtidos 110 gr. \$98.00

Pan Maroun con Nutella 230 gr. o Cajeta 115 gr. \$135.00

Nieves 100 gr. \$92.00

Helados 100 gr. \$112.00

Helado de Belewe 130 gr. \$165.00

Helado de Halewe 130 gr. \$169.00

EL CAFÉ

Café Árabe 100 ml. \$52.00

Café Árabe con Cardamomo 200 ml. (IMPORTADO DE LÍBANO) \$98.00

Capuchino 200 ml. \$65.00

Café Express 60 ml. \$52.00

Café Express Doble 120 ml. \$79.00

Americano 200 ml. \$52.00

Té Nacional 200 ml. \$52.00

Té Importado 250 ml. \$75.00

Té Passion 650 ml. \$98.00



NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 16% DE IVA Y SON EN MONEDA NACIONAL.

TODAS NUESTRAS MEDIDAS SON APROXIMADAS Y EN CRUDO.



Mezzas

BOTANA

5 PLATILLOS

- ☞ Kepe Crudo
- ☞ Tapule
- ☞ Garbanza Molida
- ☞ Berenjena Molida
- ☞ Jocoque Seco

\$585.00

MEZZA 2

(DE 2 A 3 PERSONAS)
9 PLATILLOS

- ☞ Botana
- ☞ Plato Mixto
(HOJAS DE PARRA Y TACOS DE COL)
- ☞ Lentejas con Arroz
- ☞ Kepe Charola
- ☞ Arroz con Fideo

\$1,095.00

MEZZA 3

(DE 3 A 4 PERSONAS)
11 PLATILLOS

- ☞ Mezza 2
- ☞ Shish Taouk
- ☞ Arouse de Carnero

\$1,495.00

MEZZA 4

(DE 4 A 5 PERSONAS)
14 PLATILLOS

- ☞ Mezza 3
- ☞ Aceitunas Negras
- ☞ Pan con Queso
- ☞ Alitas Gruta Ehdén

\$1,875.00

NO INCLUYE LA BEBIDA, EL POSTRE, NI EL CAFÉ.

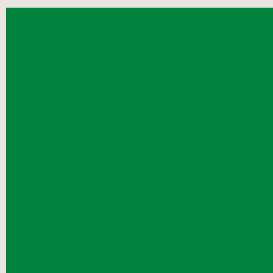
*NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 16% DE IVA
Y SON EN MONEDA NACIONAL.*

MEZZA 5

(DE 5 A 7 PERSONAS)
21 PLATILLOS

- ☞ Mezza 4
- ☞ Manaish
- ☞ Aceitunas Verdes
- ☞ Chanklish
- ☞ Falefel
- ☞ Empanadas de Espinaca
- ☞ Empanadas de Carne
- ☞ Cazuela Gruta Ehdén

\$2,595.00



Sahtain
Buen Provecho





Carta de Vinos

COLECCIÓN DE VINOS LIBANESES

🌀 PINACLE DE FAKRA 🌀

CABERNET SAUVIGNON, SYRAH Y CINSAULT / VINO TINTO 750 ML.

- 🌀 Vino Tinto con sabor y color intenso, fuerte y elegante.
- 🌀 Rico en frutos rojos, con finos aromas de condimentos muy característicos.
- 🌀 Armoniza con Kepe Crudo, Tapule, Jocoque Seco, Garbanza y Berenjena Molida.
- 🌀 Ideal para las Hojas de Parra.

Botella \$515.00 Copa \$115.00
 Botella para llevar \$415.00

🌀 CHATEAU FAKRA 🌀

CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH / COLLECTION PRIVÉE / VINO TINTO 750 ML.

- 🌀 Caracterizado por un aroma de frutos rojos.
- 🌀 Posee una estructura muy buena y sólida.
- 🌀 Hace muestra de una gran persistencia.
- 🌀 Armoniza con Alambre de Carnero, Filete y Cafta.
- 🌀 Ideal para la Costilla de Carnero.

Botella \$1,195.00 Copa \$265.00
 Botella para llevar \$1,095.00

🌀 CUVEÉ DU TEMPLE DE FAKRA 🌀

CEPA CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, GRENACHE Y CINSAULT / VINO TINTO 750 ML.

- 🌀 Aroma afrutado con toques de cereza, rico al paladar.
- 🌀 Vino joven y fresco.
- 🌀 Armoniza con Ensalada Gruta Ehdén, Chanklish, Falefel y Fattoush.

Botella \$395.00 Copa \$95.00
 Botella para llevar \$345.00

🌀 BLANC DE BLANCS DE FAKRA 🌀

CEPAS UGNI BLANC, MUSCAT Y CLAIRETTE / VINO BLANCO 750 ML.

- 🌀 Aromas dulces y elegantes, con notas de cedro.
- 🌀 Un Vino semidulce; recomendamos tomarlo a una temperatura de 10-12°C, ideal para acompañar con Camarones Salseados, Atún a la Plancha y Calamares con Salsa de Ajo.

Botella \$425.00 Copa \$95.00
 Botella para llevar \$325.00

🌀 FAKRA CABERNET SAUVIGNON 🌀

VINO TINTO 750 ML.

- 🌀 Una cosecha mística.
- 🌀 Es un vino seductor por su riqueza, su estructura, su carácter y su desarrollo de aromas complejos.
- 🌀 Bouquet delicado de aromas finos y una duración muy característica de los grandes vinos de cepa cabernet sauvignon.

- 🌀 Armoniza con Tripa y Panza de Carnero, Kepe Charola y Kepe Bola asado o frito.

Botella \$1,185.00 Copa \$255.00
 Botella para llevar \$1,085.00

🌀 FAKRA CHATEAU SYRAH 🌀

CEPA SYRAH / VINO TINTO 750 ML.

- 🌀 Aroma de Fruta Madura
- 🌀 Posee un color rojo brillante y oscuro
- 🌀 Armoniza con Nuestros Alambres y es Ideal con el Shish Taouk

Botella \$1,185.00 Copa \$255.00
 Botella para llevar \$1,085.00

CARTA DE VINOS

🌀 VINO BLANCO MEXICANO 🌀

L.A. Cetto Blanc de Blancs	187 ml.	\$125.00
Chateau Domecq	750 ml.	\$645.00
Chardonnay	Copa	\$145.00
Viña Kristel Monte Xanic	750 ml.	\$995.00
Domecq XA Blanc de Blancs	750 ml.	\$355.00
Casa Madero	750 ml.	\$975.00
Chardonnay	Copa	\$215.00

🌀 VINO TINTO MEXICANO 🌀

Cabernet Sauvignon XA	750 ml.	\$345.00
Chateau Domecq	750 ml.	\$875.00
Cosecha Seleccionada	Copa	\$185.00
Casa Madero 3V	750ml.	\$995.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo	Copa	\$225.00
Mariatinto	375 ml.	\$875.00
Tempranillo, Syrah, Nebbiolo, Merlot, Malbec		
Mariatinto	750 ml.	\$1,675.00
Tempranillo, Syrah, Nebbiolo, Merlot, Malbec		
Santo Tomás, Cabernet Sauvignon	750 ml.	\$875.00
Santo Tomás, Merlot	750 ml.	\$875.00
Santo Tomás, Syrah	750 ml.	\$875.00
Santo Tomás, Tempranillo	750 ml.	\$875.00
Único Gran Reserva	750 ml.	\$2,895.00
Santo Tomás		
Portolá, Tempranillo, Nebbiolo	375 ml.	\$675.00
Portolá, Tempranillo, Nebbiolo	750 ml.	\$995.00
Monte Xanic	750 ml.	\$1,295.00
Cabernet Sauvignon, Merlot		
Monte Xanic, Syrah	750 ml.	\$1,395.00

🌀 VINO BLANCO ESPAÑOL 🌀

Viña Esmeralda, Torres	750 ml.	\$645.00
Emina, Verdejo	750 ml.	\$1,095.00
Pazo San Mauro, Albariño	750 ml.	\$995.00
Diamante Rioja	750 ml.	\$545.00
	Copa	\$115.00

🌿 VINO TINTO ESPAÑOL 🌿

Arzuaga Crianza, Cabernet Sauvignon y Merlot, Ribera del Duero	750 ml.	\$1,975.00
Cyan, Tinta de Toro	750 ml.	\$765.00
Conde de San Cristóbal Cabernet Sauvignon, Merlot	750 ml.	\$1,275.00
Oinoz Crianza, Tempranillo	750 ml.	\$995.00
Marqués de Vargas Reserva Rioja	750 ml.	\$1,575.00
La Planta Tempranillo, Ribera Del Duero	750 ml.	\$815.00
Celeste Crianza, Torres	750 ml.	\$1,195.00
Sangre de Toro, Torres	187 ml.	\$175.00
Gran Sangre de Toro, Torres	750 ml.	\$745.00
Matarromera Crianza	375 ml.	\$995.00
Matarromera Crianza	750 ml.	\$1,795.00
Carlos Moro, Tempranillo, Rioja	750 ml.	\$1,875.00
Emina Crianza, Tempranillo	750 ml.	\$1,295.00
Atrium, Merlot	750 ml.	\$815.00
Altos Ibéricos Crianza Tempranillo	750 ml. Copa	\$645.00 \$145.00
Marqués de Cáceres, Rioja	375 ml.	\$495.00
Marqués de Cáceres, Rioja	750 ml.	\$825.00
Siglo Crianza, Rioja	750 ml.	\$745.00
Campo Viejo, Tempranillo Rioja	750 ml. Copa	\$595.00 \$135.00
Campo Viejo Gran Reserva	750 ml.	\$1,125.00
Protos Cosecha Roble Ribera del Duero	750 ml.	\$855.00
Protos Crianza Ribera del Duero	750 ml.	\$1,585.00
Protos Reserva Ribera del Duero	750 ml.	\$2,995.00
Marqués de Riscal, Rioja	750 ml.	\$1,495.00
Luis Cañas Crianza, Rioja	750 ml. Copa	\$995.00 \$215.00
Cillar de Silos Crianza Tempranillo, Ribera del Duero	750 ml.	\$1,475.00
Señorío de Lazán Crianza	750 ml.	\$895.00
Cune Imperial Reserva	750 ml.	\$1,795.00
Vega Sicilia Valbuena	750 ml.	\$9,975.00

🌿 VINO BLANCO FRANCÉS 🌿

Chablis, Jean Bouchard	750 ml.	\$1,495.00
Pouilly Fuissé, Jean Bouchard	750 ml.	\$1,995.00

🌿 VINO TINTO FRANCÉS 🌿

Côtes Du Rhône, Calvet	750 ml.	\$895.00
Côtes Du Rhône, Castel	750 ml. Copa	\$695.00 \$155.00
Beaujolais, Jean Bouchard	375 ml.	\$425.00
Beaujolais Villages, G. Duboeuf	750 ml.	\$895.00
Chateauneuf Du Pape, Calvet	750 ml.	\$2,865.00
Saint Émilion, Long Champs	750 ml.	\$995.00
Syrah, Jean Bouchard	750 ml.	\$525.00
Beaujolais Villages, J. Drouhin	750 ml.	\$995.00

Pinot Noir, Bourgogne Jean Bouchard	375 ml.	\$675.00
Pinot Noir, Bourgogne Jean Bouchard	750 ml.	\$1,275.00
Baron De Luze, Bordeaux	750 ml.	\$975.00

🌿 VINO BLANCO ALEMÁN 🌿

Oppenheimer Franz Reh & Sohn	750 ml.	\$375.00
Blue Nun Qualitätswein Rheinhessen	750 ml.	\$535.00
Blue Nun Riesling	750 ml. Copa	\$645.00 \$135.00

🌿 VINO BLANCO CHILENO 🌿

Reservado Sauvignon Blanc Concha y Toro	750 ml.	\$325.00
---	---------	----------

🌿 VINO TINTO CHILENO 🌿

Santa Digna, Carmenére Torres	750 ml.	\$565.00
Santa Digna, Merlot Torres	750 ml.	\$565.00
Cordillera, Cabernet Sauvignon Torres	750 ml.	\$895.00
Casillero del Diablo, Carmenere	750 ml.	\$535.00
Reservado, Cabernet Sauvignon Concha y Toro	750 ml.	\$325.00

🌿 VINO TINTO AMERICANO 🌿

Twin Oaks, Robert Mondavi Cabernet Sauvignon, California	750 ml.	\$475.00
Robert Mondavi Private Selection Meritage, California	750 ml.	\$835.00

🌿 VINO TINTO ARGENTINO 🌿

Fabre Montmayou Reserva Malbec	375 ml.	\$545.00
Portillo, Malbec	750 ml.	\$495.00
Portillo, Merlot	750 ml.	\$495.00
Salentein, Malbec	750 ml.	\$975.00
Luigi Bosca, Cabernet Sauvignon	750 ml.	\$995.00

🌿 VINO BLANCO ESPUMOSO ITALIANO 🌿

Asti Martini	750 ml.	\$895.00
--------------	---------	----------

🌿 VINO ROSADO 🌿

Emina Rosado	750 ml.	\$645.00
Santa Digna Rosé	750 ml.	\$595.00
Rosé D´anjou	750 ml.	\$525.00
Woodbridge White Zinfandel	750 ml. Copa	\$495.00 \$115.00

🌿 CHAMPAGNE 🌿

Moët & Chandon	750 ml.	\$3,195.00
Veuve Clicquot	750 ml.	\$2,995.00
Dom Pérignon	750 ml.	\$11,195.00

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 16% DE IVA
Y SON EN MONEDA NACIONAL



Carta de Bebidas

TEQUILA Y MEZCAL (2 OZ. POR COPA)

Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$175.00
Maestro Tequilero Blanco	\$125.00
Maestro Tequilero Humito Blanco	\$125.00
Maestro Tequilero Reposado	\$155.00
Maestro Tequilero Añejo	\$195.00
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$595.00
Reserva de la Familia Platino	\$195.00
Reserva de la Familia Reposado	\$275.00
Cuervo Tradicional Reposado	\$105.00
Cuervo Tradicional Reposado Cristalino	\$105.00
Cuervo Tradicional Plata	\$95.00
Cuervo 1800 Añejo	\$159.00
Cuervo 1800 Añejo Cristalino	\$195.00
Cuervo 1800 Blanco	\$105.00
Gran Centenario Reposado	\$95.00
Gran Centenario Plata	\$95.00
Gran Centenario Añejo	\$145.00
Don Ramón Reposado	\$95.00
Don Ramón Punta Diamante	\$95.00
Lunazul Blanco	\$95.00
Lunazul Reposado	\$95.00
Lunazul Añejo	\$125.00
3 Generaciones Añejo	\$149.00
Cazadores Reposado	\$95.00
Sauza Hornitos Reposado	\$95.00
Jimador	\$95.00
Don Julio Blanco	\$149.00
Don Julio Reposado	\$179.00
Don Julio Añejo	\$239.00
Don Julio 70 Años	\$245.00
Herradura Blanco	\$125.00
Herradura Reposado	\$135.00
Herradura Añejo	\$195.00
Herradura Plata	\$135.00
Herradura Antiguo Reposado	\$115.00
Herradura Ultra Añejo	\$185.00
Leyenda del Milagro Reposado	\$105.00
Alacrán Blanco	\$115.00
7 Leguas Blanco	\$145.00
Mezcal 400 Conejos Reposado	\$145.00
Mezcal 400 Conejos Espadín Joven	\$125.00
Mezcal 400 Conejos Joven Tobalá	\$145.00
Mezcal Creyente Joven	\$125.00
Mezcal Creyente Joven Tobalá	\$295.00
Mezcal Ojo de Tigre Tobalá	\$155.00
Mezcal Zunte	\$185.00
Mezcal Alipus San Miguel Sola Joven	\$249.00
Mezcal Danzantes Joven	\$225.00
Mezcal Danzantes Reposado	\$295.00
Mezcal Danzantes Tobalá	\$495.00
Mezcal Montelobos Espadín Joven	\$175.00
Mezcal Gusano Rojo	\$95.00
Mezcal Enmascarado Joven	\$185.00
Mezcal Milagrito Joven	\$195.00
Mezcal Milagrito Reposado	\$249.00
Mezcal La Bendición Cuishe Joven	\$595.00
Mezcal Amores Reposado	\$185.00
Botella Tequila 7 Leguas 750 ml.	\$1,695.00
Botella Tequila Cuervo Tradicional 950 ml.	\$1,475.00
Botella Tequila Herradura Reposado 700 ml.	\$1,555.00
Botella Tequila Don Julio Blanco 750 ml.	\$1,645.00
Botella Tequila Don Julio Reposado 750 ml.	\$1,895.00
Botella Tequila Don Julio 70 750 ml.	\$2,495.00

(Las Botellas Incluyen 5 Refrescos de 355 ml. cada uno de Acompañante y 355 ml. de Sangrita)

RON (2 OZ. POR COPA)

Matusalem Clásico	\$95.00
Matusalem Platino	\$95.00
Matusalem Gran Reserva 15 años	\$105.00
Matusalem Gran Reserva 18 años	\$155.00
Matusalem Gran Reserva 23 años	\$265.00
Flor De Caña 4 Años Extra Dry	\$95.00
Flor De Caña 4 Años Añejo	\$95.00
Flor De Caña 12 Años	\$159.00
Flor De Caña Gran Reserva 7 años	\$98.00
Bacardí Blanco	\$98.00
Bacardí Añejo	\$98.00
Bacardí Solera	\$98.00
Appleton Special	\$98.00
Appleton Blanco	\$98.00
Appleton Estate	\$98.00
Don Q Cristal	\$98.00
Ron Zacapa 23 Años	\$265.00
Ron Zacapa Centenario X.O.	\$695.00
Havana 7 Años	\$105.00

Botella Bacardí Blanco 750 ml.	\$1,095.00
Botella Ron Zacapa 23 Años 750 ml.	\$2,995.00

(Las Botellas Incluyen 6 Refrescos de 355 ml. cada uno de Acompañante)

BRANDY (2 OZ. POR COPA)

NACIONALES	
Don Pedro	\$95.00
IMPORTADOS	
Torres 10	\$98.00
Torres 15	\$135.00
Torres 20	\$265.00
Carlos I	\$235.00
Duque de Alba	\$265.00
Lepanto	\$215.00
Fundador	\$99.00
Cardenal Mendoza	\$285.00
Terry Centenario	\$98.00
Magno Solera	\$98.00
Botella Brandy Torres 10 700 ml.	\$1,100.00
Botella Brandy Terry Centenario 700 ml.	\$1,100.00

(Las Botellas Incluyen 6 Refrescos de 355 ml. cada uno de Acompañante)

WHISKY (2 OZ. POR COPA)

Bushmills Black Bush	\$185.00
Bushmills 10 Años	\$195.00
Bushmills 16 Años	\$495.00
Bushmills 21 Años	\$1,395.00
Glenfiddich 12 Años	\$245.00
Buchanan's 12 Años	\$195.00
Buchanan's 18 Años	\$495.00
Chivas Regal 12 Años	\$195.00
Chivas Regal 18 Años	\$395.00
The Macallan 12 Años	\$295.00
The Macallan 18 Años	\$1,695.00
J.W. Blue Label	\$1,295.00
J.W. Gold Label	\$295.00
J.W. Green Label	\$395.00
J.W. Black Label	\$195.00
J.W. Red Label	\$115.00
J. & B.	\$115.00
Jameson	\$115.00
Old Parr	\$195.00
Whiskey Jack Daniel's	\$125.00
Botella J.W. Red Label 750 ml.	\$1,150.00
Botella J.W. Black Label 750 ml.	\$2,195.00
Botella Chivas Regal 12 Años 750 ml.	\$2,195.00
Botella Chivas Regal 18 Años 750 ml.	\$4,795.00
Botella Buchanan's 12 Años 750 ml.	\$2,195.00
Botella Jack Daniel's 700 ml.	\$1,395.00

(Las Botellas Incluyen 6 Refrescos de 355 ml. cada uno de Acompañante)

COGNAC (2 OZ. POR COPA)

Courvoisier V.S.O.P.	\$265.00
Hennessy V.S.O.P.	\$325.00
Hennessy X.O.	\$1,295.00
Martell Medaillon V.S.O.P.	\$265.00
Martell Extra	\$1,450.00
Rémy Martin V.S.O.P.	\$295.00

ANÍS (2 OZ. POR COPA)

IMPORTADOS	
Arak Fakra (Importado De Líbano)	\$135.00
Botella Arak Fakra 350 ml.	\$690.00
Botella Arak Fakra 350 ml. (Para llevar)	\$570.00
Botella Arak Fakra 750 ml.	\$1,395.00
Botella Arak Fakra 750 ml. (Para llevar)	\$750.00
Arak Fakra XO Supreme	\$195.00
Botella Arak Fakra XO Supreme 750 ml.	\$1,950.00
Botella Arak Fakra XO Supreme 750 ml. (Para llevar)	\$1,450.00
Arak El Khazen	\$195.00
La Asturiana	\$125.00
Cadenas	\$115.00
Chinchón Dulce	\$115.00
Chinchón Seco	\$115.00

NACIONALES	
Domecq Dulce	\$95.00
Domecq Seco	\$95.00

LICORES (2 OZ. POR COPA)

NACIONALES	
Agavero	\$95.00
Kahlúa	\$95.00
Malibu	\$95.00
Menta Verde Bardinet	\$95.00

IMPORTADOS	
Licor 43	\$155.00
Licor 43 Orochata	\$155.00
Jägermeister	\$140.00
Sambuca Blanco	\$135.00
Sambuca Negro	\$135.00
Zoco Pacharan	\$135.00
Rum Chata	\$135.00
Amaretto Disaronno	\$135.00
Drambuie	\$165.00
Grand Marnier	\$185.00
Mandarine Napoleón	\$185.00
Baileys	\$135.00
Strega	\$185.00
Frangelico	\$135.00
Fernet	\$135.00
Licor De Cassis Bardinet	\$105.00
Cointreau	\$165.00
Chartreuse Verde	\$285.00
Chartreuse Amarillo	\$275.00
Pacharan Basarana	\$135.00
Hpnotiq	\$179.00
Absinth	\$179.00
Licor de Orujo Blanco	\$135.00
Licor de Orujo De Hierbas	\$135.00
Midori	\$135.00

🌿 VODKA (2 OZ. POR COPA) 🌿

IMPORTADOS	
Stolichnaya	\$125.00
Stolichnaya Elit	\$215.00
Tito's	\$165.00
Wyborowa	\$105.00
Zubrowka	\$115.00
Absolut Azul	\$115.00
Absolut Citron	\$115.00
Absolut Mandarin	\$115.00
Grey Goose	\$175.00

NACIONALES

Smirnoff	\$95.00
🌿...🌿...🌿...	
Botella Vodka Absolut 750 ml.	\$1,295.00
Botella Vodka Stolichnaya 750 ml.	\$1,395.00
Botella Vodka Grey Goose 750 ml.	\$1,945.00

(Las Botellas Incluyen 6 Refrescos de 355 ml. cada uno de Acompañante)

🌿 GINEBRA (2 OZ. POR COPA) 🌿

Martin Miller's	\$175.00
Boodles Gin	\$135.00
Boodles Mulberry Gin	\$145.00
Boodles Rosé Gin	\$145.00
Hendrick's	\$195.00
Beefeater	\$145.00
Tanqueray	\$145.00
Bombay Sapphire	\$145.00
The London N° 1	\$195.00

🌿 APERITIVOS (2 OZ. POR COPA) 🌿

VERMOUTH IMPORTADOS

Aperol	\$110.00
Carpano Punt E Mes	\$110.00
Dubonnet	\$110.00
Campari	\$125.00
Martini Rossi	\$110.00

JEREZ IMPORTADOS

Tio Pepe	\$125.00
----------	----------

🌿 OPORTO (2 OZ. POR COPA) 🌿

Ferreira	\$125.00
Royal Oporto 10 Años	\$245.00
Royal Oporto 20 Años	\$595.00
Royal Oporto Tawny	\$135.00

🌿...🌿...🌿...

Agua 600 ml.	\$45.00
Agua 1.5 ml.	\$78.00
Vaso de Leche 237 ml.	\$42.00
Refresco Lata 355 ml.	\$49.00
(COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA SIN AZÚCAR, DELAWARE, FANTA, FRESCA, SIDRAL MUNDET, SIDRAL MUNDET LIGHT, SPRITE, SPRITE ZERO, AGUA MINERAL CIEL, AGUA QUINA Y GINGER ALE SEAGRAM'S)	
Agua Tónica Fever Tree 200 ml.	\$85.00
Agua Mineral Topo Chico 355 ml.	\$52.00
Ciel Cristal Mineralizada 355 ml.	\$52.00
Perrier 330 ml.	\$65.00
San Pellegrino 250 ml.	\$55.00
San Pellegrino 505 ml.	\$95.00
Café con Leche 237 ml.	\$49.00

🌿 CERVEZA 🌿

Cerveza 355 ml.	\$65.00
(BOHEMIA CLÁSICA, BOHEMIA OSCURA, BOHEMIA WEIZEN, NOCHEBUENA, SOL, SOL CERO, CORONA, CORONA LIGHT, CORONA CERO, LEÓN, MONTEJO, PACÍFICO, VICTORIA, NEGRA MODELO Y MODELO ESPECIAL)	

Cerveza 325 ml.	\$65.00
(XX LAGER, XX AMBAR, INDIO, TECATE Y TECATE LIGHT)	
Cerveza 355 ml.	\$79.00
(HEINEKEN, STELLA ARTOIS (330 ml.), AMSTEL ULTRA Y MICHELOB ULTRA)	
Cerveza 250 ml. (HEINEKEN 0.0 ALCOHOL)	\$79.00

🌿 CERVEZA ARTESANAL 🌿

Charro Negro 355 ml.	\$125.00
Estrella Galicia 330 ml.	\$105.00
Cerveza 1906 330 ml.	\$125.00

🌿 BEBIDAS PREPARADAS 🌿

Michelada 355 ml.	\$75.00
Michelada Cubana 355 ml.	\$79.00
Michelada con Cerveza Heineken, Stella Artois (330 ml.), Amstel Ultra y Michelob Ultra 355 ml.	\$92.00
Michelada Cubana con Cerveza Heineken, Stella Artois (330 ml.), Amstel Ultra y Michelob Ultra 355 ml.	\$96.00
Chocolate 237 ml.	\$52.00
Conga 296 ml.	\$49.00
Limonada 296 ml.	\$49.00
Naranjada 296 ml.	\$49.00
Timonada 355 ml.	\$59.00
Jocoque G.E 296 ml.	\$68.00
Jocoque G.E. con Vodka Importado 296 ml.	\$119.00
Jocoque G.E. con Vodka Nacional 296 ml.	\$95.00
Limonada G.E 355 ml.	\$59.00
Limonada G.E con Arak 355 ml.	\$119.00
Limonada G.E. con Bacardí 355 ml.	\$109.00
Sangría Natural 296 ml.	\$59.00
Sangría con Vodka Nacional 296 ml.	\$95.00
Sangría con Vodka Importado 296 ml.	\$125.00
Sangría con Vodka Grey Goose 296 ml.	\$175.00
Bloody Mary con Vodka Nacional 296 ml.	\$95.00
Bloody Mary con Vodka Importado 296 ml.	\$125.00
Bloody Mary con Vodka Grey Goose 296 ml.	\$175.00
Bloody Mary con Tequila 296 ml.	\$99.00
Bloody Mary con Tequila Herradura 296 ml.	\$145.00
Clamato 296 ml.	\$65.00
Clamato con Cerveza 651 ml.	\$129.00
Clamato con Cerveza Heineken, Stella Artois (330 ml.), Amstel Ultra y Michelob Ultra 626 ml.	\$144.00
Clamato con Vodka Nacional 296 ml.	\$95.00
Clamato con Vodka Importado 296 ml.	\$125.00
Clamato con Vodka Grey Goose 296 ml.	\$175.00
Clamato con Tequila 296 ml.	\$99.00
Clamato con Tequila Herradura 296 ml.	\$139.00
Martini Importado 200 ml.	\$165.00
Martini con Vodka Grey Goose 200 ml.	\$195.00
Martini con Hendrick's 200 ml.	\$195.00
Martini con The London N° 1 200 ml.	\$195.00
Martini con Martin Miller's 200 ml.	\$195.00
Piña Colada 296 ml.	\$85.00
Piña Colada sin Licor 296 ml.	\$74.00
Piña Colada con Amaretto 296 ml.	\$95.00
Piña Colada con Midori 296 ml.	\$99.00
Camello Loco 296 ml.	\$85.00
Mint Joulep 89 ml.	\$119.00
Bull 355 ml.	\$119.00
Margarita 150 ml.	\$119.00
Margarita de Sabor 150 ml.	\$119.00
Margarita con Tequila Herradura 150 ml.	\$159.00
Negrón 89 ml.	\$149.00
Oasis 296 ml.	\$99.00
Vampiro 119 ml.	\$99.00
Piedra 60 ml.	\$99.00
Manhattan 200 ml.	\$145.00
Blanc Cassis 50 ml.	\$119.00
Kir Royal 50 ml.	\$395.00
Mojito 296 ml.	\$119.00
Daiquiri 150 ml.	\$119.00
Aperol Spritz 200 ml.	\$145.00
Alfonso XIII 90 ml.	\$99.00
Luces de la Habana 200 ml.	\$120.00
Malteada (Chocolate o Vainilla) 355 ml.	\$95.00
Ginebra Bombay con Frutos Rojos 300 ml.	\$165.00
Ginebra Martin Millers con Frutos Rojos 300 ml.	\$195.00
Ginebra Hendrick's con Frutos Rojos 300 ml.	\$215.00
Mezcalita con 400 Conejos Espadín y Frutos Rojos 300 ml.	\$149.00
Mezcalita con Alipus y Frutos Rojos 300 ml.	\$268.00
Moscow Mule Absolut 300 ml.	\$189.00
Moscow Mule Grey Goose 300 ml.	\$245.00
Mojito Flor de Caña 12 años 300 ml.	\$179.00
Martini de Chocolate Millers 300 ml.	\$219.00
Ginebra Boodles Mulberry con Frutos Rojos 300 ml.	\$165.00
Ginebra Boodles Rose con Frutos Rojos 300 ml.	\$165.00

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 16% DE IVA
Y SON EN MONEDA NACIONAL



Menu

ACCOMPANY YOUR DRINK WITH OUR LEBANESE MEZZA

- Labneh (Jocoque Seco) 120 gr.** \$95.00
HOME MADE LEBANESE CREAM YOGURT DIP
- Laben (Jocoque Vaso) 250 gr.** \$72.00
HOME MADE LEBANESE NATURAL YOGURT
- Black Kalamata Olives (Aceitunas Kalamata) 100 gr.** 115.00
- Hoummus (Garbanza Molida) 120 gr.** \$95.00
CHICK PEAS DIP WITH TAHINI, LEMON AND GARLIC, ACCENTED WITH OLIVE OIL
- Baba Ghanoush (Berenjena Molida) 120 gr.** \$95.00
ROASTED EGGPLANT DIP WITH TAHINI, LEMON AND GARLIC, ACCENTED WITH OLIVE OIL
- Eggplant Fried or on the Grill (Berenjena Frita o Asada) 560 gr.** \$129.00
SLICES OF EGGPLANT FRIED OR ON THE GRILL
- Tabbouleh (Tapule) 200 gr.** \$120.00
TYPICAL LEBANESE SALAD MADE WITH PARSLEY, TOMATO, ONION, OLIVE OIL AND BOURGHOL
- Kibbeh Nayeh (Kepe Crudo) 200 gr.** \$235.00
DELICIOUS RAW KIBBEH MEET PREPARED WITH BOURGHOL, ONION AND LEBANESE SPICES
- Lebanese Bread with Chesse (Pan Con Queso) 250 gr.** \$145.00
LEBANESE BREAD STUFFED WITH GOUDA CHEESE
- Lebanese Bread with Chesse and Zaatar or Lebanese Sausage (Pan con Queso con Chorizo o Zaatar) 300 gr.** \$152.00
LEBANESE BREAD STUFFED WITH GOUDA CHEESE AND YOUR CHOICE OF ZAATAR (LEBANESE SESAME BASED SPICE) OR LEBANESE SAUSAGE
- Maarkouk Bread (Pan Maroun Preparado) 400 gr.** \$159.00
THIN LEBANESE BREAD STUFFED WITH GOUDA CHEESE, LABNEH, TOMATO, ZAATAR (LEBANESE SESAME BASED SPICE) AND CUCUMBER
- Manaish 150 gr.** \$95.00
PITA BREAD MIXED WITH ZAATAR (LEBANESE SESAME BASED SPICE) AND OLIVE OIL IN THE OVEN
- Spinach Sambousik (Empanadas de Espinaca) 170 gr.** \$98.00
SMALL SPINACH PIE. (4 PIECES)
- Beef Sambousik (Empanadas de Carne) 180 gr.** \$109.00
SMALL LAMB BEEF WITH LABNEH PIE. (4 PIECES)
- Falafel 140 gr.** \$112.00
VEGETABLE CROQUETTES MADE WITH CHICK PEA, FAVA BEAN AND PARSLEY SERVED WITH OUR DELICIOUS TAHINI SAUCE

Chanklish 120 gr. \$109.00
STRONG CHEESE MADE OF LABNEH, SPREAD WITH ZAATAR (LEBANESE SESAME BASED SPICE). TRY IT PREPARED WITH OLIVE OIL, ONION, TOMATO AND CHILE SERRANO

Labneh with Zaatar (Jocoque Seco con Zaatar) 160 gr. \$125.00
LEBANESE CREAM YOGURT DIP WITH ZAATAR (LEBANESE SESAME BASED SPICE) AND OLIVE OIL

Prepared Labneh (Jocoque Seco Preparado) 200 gr. \$125.00
LEBANESE CREAM YOGURT DIP WITH ZUMAC (LEBANESE RED SPICE), PEPPERMINT, LEBANESE PEPPER, ONION, CHILE SERRANO AND OLIVE OIL

Labneh with Kalamata Olives (Jocoque Seco con Aceituna) 260 gr. \$159.00
LEBANESE CREAM YOGURT DIP WITH ZUMAC (LEBANESE RED SPICE), PEPPERMINT, LEBANESE PEPPER, ONION, CHILE SERRANO, OLIVE OIL AND SLICED KALAMATA OLIVES

EGGS AND SALADS

Mixed Salad (Ensalada Mixta) 380 gr. \$139.00
MIXED LETTUCE WITH CABBAGE, TOMATO, CUCUMBER AND HOUSE DRESSING

Cucumber with Laben (Pepinos con Jocoque) 260 gr. \$125.00
NATURAL YOGURT MIXED WITH CUCUMBERS, GARLIC, AND FRESH MINT

Gruta Ehdén Salad (Ensalada Gruta Ehdén) 420 gr. \$165.00
MIXED LETTUCE WITH ONION, TOMATO, ZUMAC (LEBANESE RED SPICE), CHEESE AND KALAMATA OLIVES MADE THE LEBANESE WAY

Fattoush 420 gr. \$165.00
LEBANESE SALAD MIXED WITH PURSLANE, ONION, TOMATO, ZUMAC (LEBANESE RED SPICE) AND TOASTED LEBANESE BREAD

Casserole Sunny Side Eggs (Huevos en Cazuela) 120 gr. \$117.00
TWO SUNNY SIDE EGGS SERVED IN A HOT CASSELORE

Casserole Sunny Side Eggs with Awarma (Huevos con Awarma) 200 gr. \$169.00
TWO SUNNY SIDE EGGS SERVED IN A HOT CASSELORE WITH AWARMA (CHOPPED LEBANESE LAMB BEEF COOKED WITH SPICES)

Lebanese Omelette (Omelette Libanés) 220 gr. \$139.00
PREPARED OMELETTE WITH PARSLEY AND ONION MADE THE LEBANESE WAY



SOUPS AND RICES

Lentil And Chard Soup (Sopa de Lentejas con Acelga) 300 ml. \$89.00
LEBANESE STYLE SOUP WITH LENTIL AND CHARD

Kibbeh Labniyeh Soup (Sopa de Kepe Labnille) 300 ml. \$109.00
DELICIOUS SOUP WITH LITTLE KIBBEHS SERVED IN LABEN

Shisbarak 300 ml. \$109.00
SMALL LAMBS PIECES COVERED WITH DOUGH SERVED IN LABNEH

Herise 300 ml. \$109.00
LEBANESE SOUP WITH LAMB, BOURGHOL AND SPECIES

Lebanese Rice (Arroz Con Fideo) 200 gr. \$95.00
RICE WITH PASTA MADE THE LEBANESE WAY

Lentil and Rice (Lentejas con Arroz) 240 gr. \$95.00
LENTIL MIXED WITH RICE, SERVED WITH FRIED ONION

FISH AND SEAFOOD

Sea Bass Fillet (Filete de Robalo) 250 gr. \$325.00
ON THE GRILL OR GRILLED WITH LEBANESES SPICES OR SERVED IN TAHINI SAUCE

Tuna (Lomo de Atún) 200 gr. \$265.00
FRESH TUNA ON THE GRILL, WITH LEBANESE SPICES OR SERVED IN TAHINI SAUCE

Salmon (Filete de Salmón) 250 gr. \$289.00
ON THE GRILL OR GRILLED WITH LEBANESES SPICES OR SERVED IN TAHINI SAUCE

Grilled Shrimps (Camarones) 200 gr. \$295.00
ON THE GRILL OR SERVED IN TAHINI

Gruta Ehdén Calamari (Calamares Gruta Ehdén) 300 gr. \$195.00
GRILLED WITH GARLIC SAUCE OR SERVED IN TAHINI SAUCE

STARTERS

Stuffed Grape Leaves (Hojas de Parra) 300 gr. \$175.00
GRAPE LEAVES FILLED WITH LAMB AND RICE. (12 PIECES)

Stuffed Cabbage Leaves (Tacos de Col) 330 gr. \$175.00
CABBAGE LEAVES FILLED WITH LAMB AND RICE (5 PIECES)

Kibbeh Plate (Kepe Charola) 180 gr. \$239.00
BEEF SLICE OF LAMB AND PINE NUTS ON THE OVEN. SERVED WITH MIXED SALAD ON THE SIDE

Stuffed Zucchini (Calabazas Rellenas) 320 gr. \$165.00
PAIR OF ZUCCHINI FILLED WITH LAMB AND RICE SERVED IN A TOMATO SAUCE

Kibbeh Nayeh with Awarma (Kepe Crudo con Awarma) 300 gr. \$394.00
DELICIOUS RAW KIBBEH MEET PREPARED WITH BOURGHOL, ONION AND LEBANESE SPICES SERVED WITH AWARMA (CHOPPED LEBANESE LAMB COOKED WITH SPICES ON A HOT CASSEROLE) ON THE SIDE

KEBABS (MADE THE LEBANESE WAY)

OUR SPECIALTY

Chicken Shish Taouk (Shish Taouk) 320 gr. \$265.00
CHICKEN BREAST GRILLED SLICES MARINATED WITH GARLIC AND ZUMAC (LEBANESE RED SPICE). SERVED WITH YOUR CHOICE OF MIXED SALAD OR FRENCH FRIES ON THE SIDE.

Lamb Kebab (Alambre de Carnero) 200 gr. \$312.00
GRILLED LAMB LEG SLICES SERVED WITH YOUR CHOICE OF MIXED SALAD OR FRENCH FRIES ON THE SIDE

Chicken or Lamb Liver Kebab (Higado de Carnero o Pollo) 340 gr. \$185.00
YOUR CHOICE OF CHICKEN OR LAMB LIVERS, GRILLED AND SERVED WITH OUR SPECIAL GARLIC SAUCE AND MIXED SALAD ON THE SIDE

Chicken or Lamb Heart Kebab (CORAZÓN DE CARNERO O POLLO) 260 gr. \$185.00
YOUR CHOICE OF CHICKEN OR LAMB HEARTS, GRILLED AND SERVED WITH OUR SPECIAL GARLIC SAUCE AND MIXED SALAD ON THE SIDE

Lebanese Sausage Kebab (Alambre de Chorizo) 240 gr. \$185.00
FRIED OR GRILLED LEBANESE SAUSAGE. SERVED WITH MIXED SALAD ON THE SIDE

Lamb Kafta Kebab (Alambre de Cafta) 220 gr. \$249.00
SEASONED GROUND LAMB WITH ONION, PARSLEY AND MINT, SERVED WITH YOUR CHOICE OF MIXED SALAD OR FRENCH FRIES ON THE SIDE

Fillet Kebab (Alambre de Filete) 200 gr. \$315.00
BEEF FILLET SLICES MARINATED THE LEBANESE WAY SERVED WITH YOUR CHOICE OF MIXED SALAD OR FRENCH FRIES ON THE SIDE

GRUTA EHDÉN SPECIALS

Lamb Rib (Costilla de Carnero) 1.200 Kg. \$835.00
THE BEST. A BIG LAMB RIB STUFFED WITH RICE AND MEAT ACCOMPANIED WITH LAMB JUICE

Lamb Tripe (Tripas de Carnero) 320 gr. \$315.00
DELICIOUS LAMB TRIPES STUFFED WITH RICE, MEAT AND CHICK PEAS. WITH LAMB JUICE OR FRIED

Lamb Stomach (Panza de Carnero) 300 gr. \$315.00
LAMB STOMACH STUFFED WITH RICE, MEAT AND CHICK PEAS. WITH LAMB JUICE OR FRIED

Fate 340 gr. \$275.00
LAMB HEAD MEAT PREPARED WITH SPICES, LABEN, PINE NUTS AND LEBANESE BREAD

Gruta Ehdén Chicken Wings (Alitas Gruta Ehdén) 880 gr. \$175.00
FRIED CHICKEN WINGS SERVED WITH OUR SPECIAL GARLIC SAUCE

Awarma 100 gr. \$159.00
CHOPPED LEBANESE LAMB COOKED WITH SPICES ON A HOT CASSEROLE WITH GHEE

Lamb Fillet Kebab (Alambre de Filete de Carnero) 200 gr. \$425.00
LAMB FILLET SLICES MARINATED THE LEBANESE WAY SERVED WITH YOUR CHOICE OF MIXED SALAD OR FRENCH FRIES ON THE SIDE



Gruta Ehden Casserole (Cazuela Gruta Ehden) 330 gr.	\$185.00	Moro 70 gr.	\$82.00
HEARTS AND LIVER CHICKEN, SERVED WITH OUR SPECIAL GARLIC SAUCE		NUTS COOKIE	
Grilled Kibbeh (Kepe Bola Asado) 300 gr.	\$249.00	Awaimet 250 gr.	\$82.00
BEEF DUMPLING STUFFED WITH LAMB GREASE		SMALL DUMPLINGS COVERED WITH OUR HOMEMADE HONEY	
Fried Kibbeh (Kepe Bola Frito) 300 gr.	\$249.00	Date Pie (Pastel de Dátil) 100 gr.	\$98.00
BEEF DUMPLING STUFFED WITH LAMB BEEF AND PINE NUTS		THE BEST. WITH NUTS	
Fried Kibbeh (Bolitas de Kepe) 260 gr.	\$249.00	Large Date Pie (Pastel de Dátil Individual) 180 gr.	\$135.00
SMALL BEEF DUMPLINGS STUFFED WITH LAMB AND PINE NUTS. (4 PIECES)		Chocolate Cake (Pastel de Chocolate) 120 gr.	\$98.00
Fuad´S Taco (Taco Fuad´s) 200 gr.	\$225.00	TRULY AMAZING	
DELICIOUS MARINATED BEEF FILLET SLICES WITH LETTUCE, TOMATO AND LABEN SAUCE, SERVED ON A PITA BREAD		Large Chocolate Cake (Pastel de Chocolate Individual) 200 gr.	\$135.00
Christian Fillet Kebab (Filete Christian) 200 gr.	\$329.00	Chocolate Mousse (Mousse de Chocolate) 200 ml.	\$95.00
BEEF FILLET SLICES MARINATED ON A SPECIAL SAUCE SERVED WITH TOMATO SLICES		Mango Mousse (Mousse de Mango) 200 ml.	\$95.00
Lamb Shawarma Wrap (Shawarma de Carnero) 200 gr.	\$189.00	Laben Peach Jelly 200 gr.	\$85.00
DELICIOUS. SEASONED LAMB ON LEBANESE BREAD WRAP WITH LABNEH, LETTUCE, ONION AND TOMATO		JELLY MADE WITH LABEN AND SLICES OF PEACH	
Chicken Shawarma Wrap (Shawarma de Pollo) 200 gr.	\$179.00	Trio Dessert (Trio de Sabores)	\$95.00
SEASONED CHICKEN ON LEBANESE BREAD WRAP WITH LABNEH, LETTUCE, ONION AND TOMATO		TASTING OF CHOCOLATE AND MANGO MOUSSE WITH PEACH JELLY	
Lamb Arouse (Arouse de Carnero) 125 gr.	\$189.00	Halewe 100 gr.	\$115.00
MARINATED LAMB SLICES WITH LETTUCE, TOMATO AND LABEN SAUCE, SERVED ON A PITA BREAD		SWEET SESAME SEEDS WITH PISTACHIO. (IMPORTED FROM LEBANON)	
Laham Bayin 200 gr.	\$189.00	Mini Desserts Plate (Postres Mini Surtidos) 110 gr.	\$98.00
LEBANESE BREAD STUFFED WITH GROUND SEASONED LAMB ON THE OVEN		A COMBINATION OF OUR DESSERTS IN A SMALL VERSION	

🌀 LEBANESE DESSERTS 🌀

OUR EXCLUSIVE DESSERT

Knefe 250 gr.	\$109.00
FRESH BREAD WITH MILK SKIN AND OUR HOMEMADE HONEY	
Knefe With Licor 43 250 gr.	\$189.00
FRESH BREAD WITH MILK SKIN AND OUR HOMEMADE HONEY FLAMED WITH LICOR 43	
Lady Finger (Dedo de Novia) 85 gr.	\$95.00
FILA PASTA STUFFED WITH NUTS AND OUR HOMEMADE HONEY	
Belewe 100 gr.	\$95.00
FILA PASTA STUFFED WITH NUTS AND OUR HOMEMADE HONEY	
Burma 100 gr.	\$95.00
FILA NOODLES STUFFED WITH NUTS AND OUR HOMEMADE HONEY	
Graibe 60 gr.	\$82.00
ALMOND COOKIE	
Graibe With Dates 110 gr.	\$95.00
ALMOND COOKIE FILLED WITH DATE STUFFING	
Graibe Nutella 110 gr.	\$95.00
ALMOND COOKIE FILLED WITH NUTELLA	

Maarkouk Bread (Pan Maroun con Cajeta 115 gr. o Nutella 230 gr.)	\$135.00
THIN LEBANESE BREAD STUFFED WITH NUTELLA OR MILK CARAMEL	
Sorbet 100 gr.	\$92.00
Ice Cream 100 gr.	\$112.00
CHOCOLATE, VANILLA OR STRAWBERRY	
Belewe Ice Cream 130 gr.	\$165.00
DELICIOUS COMBINATION OF OUR HOMEMADE BELEWE WITH ICE CREAM	
Halewe Ice Cream 130 gr.	\$169.00
A COMBINATION OF OUR IMPORTED HALEWE WITH ICE CREAM	

Sahtain - Enjoy

🌀 THE COFFEE 🌀

Lebanese Coffee 100 ml.	\$52.00
Lebanese Coffee with Cardamom 200 ml.	\$98.00
Imported from Lebanon	
Capuccino 200 ml.	\$65.00
Espresso 60 ml.	\$52.00
Double Espresso 120 ml.	\$79.00
Americano 200 ml.	\$52.00
Tea 200 ml.	\$52.00
Tea (Imported) 250 ml.	\$75.00
Passion Tea (Imported) 650 ml.	\$98.00



ALL OUR PRICES INCLUDE VAT
(IVA 16%) AND ARE IN
MEXICAN PESOS

OUR WEIGHTS ARE APPROXIMATE
AND MEASURED RAW