



HUMMUS

Tradicional. Aceite de oliva, cilantro, paprika y comino

Tradicional Masabacha. Hummus con garbanzo entero, pimiento verde, ajo, limón, tehina y aceite de oliva

Ajo rostizado, pepinillos, nuez de la india y limón Persa negro

Aguacate. Chicharrón de pollo (gribenes), ensaladita de jitomate, cebolleta y ajonjolí tostado, cilantro, comino y polvo de chiles

Cordero a las brasas, alubias, piñón y cebolla con albahaca

Hummus del día

SALATIM

Selección de 7 salatim

- Tehina
- Baba ganoush. Berenjena a las brasas, tehina, perejil, cebolla y limón
- Papa con huevo, limón, mayonesa hecha en casa, pimienta blanca y perejil
- Betabel encurtido con tamarindo, limón, comino, semilla de mostaza y hojas de lima de kaffir
- Lentejas, garbanzos, limón, pimienta árabe, rábano y cebolla morada

Selección de 14 salatim

- Labneh hecho en casa, za'atar y aceite de oliva
- Matbucha. Pimiento, jitomate, ajo y chile
- Col morada con mayonesa hecha en casa
- Coles de Bruselas con amba
- Aceitunas Kalamata preparadas con hinojo
- Falafel
- Calabacitas con labneh y avellanas tostadas
- Ensalada Israelí
- Tabouleh israelí

SOPAS

Matza ball soup. Caldo de pollo, fideos y mini croutons

Sopa Yemenita. Kubbe relleno de carne de res, hawaij (mezcla de especias de los judíos yemenitas), verduras, cilantro y zthough



NISHNUSHIM

Coliflor rostizada, za'atar, yogurt con menta

Ceviche de pescado, berenjena rostizada, salsa de tehina con nuez, ensalada de berros y pan pita crujiente

Lahmacun. "Flatbread" turco con carne molida de res, especias, espinaca baby y cebolla cambray

Hojas de parra rellenas de cordero y arroz con yogurt al limón

Carpaccio de lengua curada, verduras encurtidas y aderezo ruso

Reuben Sándwich. En pan jalá con corned beef hecho en casa, mostaza Dijon, chucrut y pepinillos encurtidos con hinojo

Kibbe crudo, alcaparras, rábano, harissa, cebolleta, cilantro, ralladura de cítricos y pan pita crujiente relleno de crema de raíz fuerte

Shishbarak. Tradicionales ravioles iraquíes rellenos de carne de res cocinados en labneh y servidos calientes en su caldo de cocción

Kebab de carne Wagyu de Durango a las brasas, baharat y ensalada de colas de cebolla

Col rellena de carne de res con arroz y salsa agri dulce de jitomate con tamarindo y especias

Coliflor rebozada, salsa de amba con chile habanero asado

PLATOS PRINCIPALES

Chamorro de cordero, arroz persa con almendras tostadas, cúrcuma y salsa de dátiles, pasas y chabacano

Goulash húngaro del Abuelo. Estofado de chambarete de res al vino tinto, vegetales y ensaladita fresca **KOSHER**

Chraime. Pescado entero tradicional de los judíos sefaraditas preparado en salsa picante de jitomate, chiles rojos y especias

Brochetas de "parguit" (muslos de pollo deshuesados), cilantro, cebollita cambray, limón y ptitim (couscous israelí) a la mantequilla

Pollo entero a las brasas con alcachofas fritas y labneh

Trucha glaseada con betabeles encurtidos y col de Bruselas frita