



OPEN FIRE KITCHEN
A JOURNEY FROM BARCELONA TO BEIRUT

:: SNACKS ::

CRISPY CIGARS 12
Marinated white fish, wrapped in crispy pastry, sour cream and 'zhug' (chili and coriander)

HALLOUMI FRIES^(V) 7
Za'atar, GLC sauce (garlic, lemon, chili)

LAMB SKEWERS 12
2 x 50g grilled with merguez spices

:: OVEN BAKED BREADS ::

:: BREADS ::

KUBANEH Buttery brioche style bread 8
PITA Made to order in our bread oven 6

:: FLATBREADS ::

PULLED MERGUEZ LAMB, onion, sumac, yogurt, garlic, shifka 13
RED PEPPER, feta, pinenuts and chili 12
CALÇOTS and anchovy butter 14

:: DIPS ::

HUMMUS TATBILLA^(VG) 8
Chickpeas, tahini, shifka peppers, pinenuts, parsley and olive oil

MUHAMMARA^(VG) 10
Roasted peppers, chili, walnuts, mint and pomegranate molasses

IKRA 12
Smoked fish eggs, garlic confit, sherry vinegar, za'atar

SPINACH BORANI^(V) 10
sauteed spinach, caramelized onion, whipped feta, noisette butter and pistachios

BABA GANOUSH^(VG) 9
Flame grilled aubergine, tahini

:: CRUDO & SALADS ::

SCALLOP AGUACHILE 19
Raw scallops, pear, coriander, jalapeño, pickled onion and baby cucumber

TUNA TARTARE 20
Sustainable Mediterranean tuna, fried capers, 'Urfa' aioli

FATTOUSH SALAD^(V) 14
Cherry tomatoes, baby cucumber, radish, toasted almonds, feta, herbs and pita crisps

CRUDITÉS^(VG) 8
Endive, baby cucumber, baby carrots, radish

BEETROOT CARPACCIO^(V) 14
Candied walnuts, jalapeño, date molasses

:: EARTH ::

GRILLED LONG STEM BROCCOLI^(VG) 11
Broccoli bimi and lemon tahini sauce

ROASTED PUMPKIN^(VG) 15
Bell pepper reduction, swiss chard, sour cream

BATATA HARRA^(VG) 10
Fried ratte potatoes, harissa and parsley

SPICY CAULIFLOWER^(VG) 14
Fried cauliflower, GLC sauce (garlic, lemon, chili), lemon tahini, parsley salsa and tomato salsa

JEWEL PERSIAN RICE^(V) 19 / 11€ Half portion
Aromatic rice, saffron, dried apricot, pinenuts, herbs, pistachio, crispy onion

:: SEA ::

GRILLED CALAMARI 2 2
Whole grilled calamari, harissa and parsley sauces

SEA BASS WITH CHERMOULA 2 8
Flame grilled sea bass, herb salad and chermoula yoghurt

ZARZUELA TAGINE 4 4
Spicy tomato sauce, grilled prawns, calamari, sea bass served in a tajín

GRILLED OCTOPUS WITH HARMOOSTA 2 9
Turmeric labneh, sautéed spinach, herbs and crispy chickpeas

WHOLE FISH OF THE DAY 4 9
with lemon parsley salsa

:: LAND ::

GRILLED 'SECRETO IBERICO' 2 8
Apricot glaze and roasted shallots

CHICKEN TAGINE 3 4
Berbere spices, pickled apricot and sour cream

SHOULDER OF LAMB 3 8
Slow cooked lamb, demi-glaze, pomegranate and mint

WESTHOLME WAGYU BEEF PRIME RIBEYE 7 5
Served with chimichurri sauce. 250 g (boneless)

PRIME RIB ON THE BONE 'CHULETON' 9 0
1kg bone in prime rib with chimichurri sauce

HARISSA Paste made of dried red peppers, garlic, cumin & paprika
SHIFKA Spicy pickled pepper
TAHINI Sesame seed paste

URFA Smoky, slightly sweet Turkish chili pepper
ZHUG Green paste made of coriander & green chili
ZA'ATAR A blend of wild dried herbs, sumac & sesame seeds



COCINA DE FUEGO ABIERTA,
UN VIAJE DE BARCELONA A BEIRUT

:: APERITIVOS ::

CIGAROS CRISPY 12
Pescado blanco marinado, envuelto en masa
crujiente, crema agria y zhug (chile y cilantro).

PATATAS DE HALLOUMI^(V) 6
Za'atar, ajo, limón y chile

BROCHETAS DE CORDERO 12
A la parrilla con especias de merguez

:: HORNEADOS EN HORNO DE PIEDRA ::

:: PANES ::

KUBANEH Pan brioche esponjoso y fácil de desmenuzar 8
PITA Horneado en nuestro horno de leña 6

:: FLATBREADS ::

'PULLED' Cordero, cebolla, sumac, yogurt ajo, shifka 13
PIMIENTOS, tomate, chili, feta y piñones 12
CALÇOTS y mantequilla de anchoa 14

:: DIPS ::

HUMMUS TATBILLA^(VG) 8
Garbanzos, tahini, pimientos shifka, piñones, perejil y aceite de oliva.

MUHAMMARA^(VG) 10
Pimiento a la parrilla, chile, nuez, menta y melaza de granada

IKRA 12
Huevas de pescado ahumadas, ajo confitado, vinagre de Jerez y za'atar.

BORANI DE ESPINACAS^(V) 10
Espinacas salteadas, cebolla caramelizada, feta montada, mantequilla noisette y pistachos.

BABA GANOUSH^(VG) 9
Berenjena asada, tahini, limón y ajo

:: CRUDOS & ENSALADS ::

AGUACHILE DE VIERAS 19
Vieira, pera, cilantro, jalapeño, cebolla encurtida y pepino

TARTAR DE ATÚN 20
Atún mediterráneo, alcaparras crujientes y alioli de urfa

FATTOUSH^(V) 14
Tomates cherry, pepino, rábano, almendras tostadas, feta, hierbas y crujientes de pita

CRUDITÉS^(VG) 8
Endivia, mini pepino, mini zanahorias y rábanitos.

CARPACCIO DE REMOLACHA^(V) 14
Nueces garrapiñadas, jalapeño, melaza de datil

:: VERDURAS DE PROXIMIDAD ::

BROCCOLIS BIMI A LA BRASA^(VG) 11
con salsa tahini de limón

TAJÍN DECALABAZA ASADA^(VG) 15
con Acelgas, salsa de pimientos y crema agria

PATATA HARRA^(VG) 10
Patata ratte frita con harissa y perejil.

COLIFLOR PICANTE^(VG) 14
Coliflor frita, salsa GLC (ajo, limón y chile), tahini de limón, salsa de perejil y salsa de tomate.

ARROZ PERSA EN COSTRA^(V) 19 / 11€ Media Ración
Arroz aromático, azafrán, albaricoque seco, piñones, hierbas, pistacho y cebolla crujiente.

:: MAR ::

CALAMAR A LA BRASA 2 2
Calamar entero a la brasa, con salsas de harissa y perejil.

LUBINA CON CHERMOULA 2 8
Lubina a la brasa, ensalada de hierbas y yogur con chermoula

PULPO A LA BRASA CON HARMOOSTA 2 9
Labneh de cúrcuma, espinacas salteadas, hierbas y garbanzos crujientes

TAJÍN DE ZARZUELA 4 4
Salsa de tomate picante, langostinos, calamares y lubina, servidos en un tajín

PESCADO DEL DÍA ENTERO 4 9
Servido con limon y perejil

:: CARNES ::

SECRETO IBERICO A LA BRASA 2 8
Glaseado de albaricoque y chalotas asadas.

TAJÍN DE POLLO 3 4
Especias berbere, albaricoque encurtido y crema agria.

PALETILLA DE CORDERO 3 8
Cordero cocido a baja temperatura, demi-glace, granada y menta

LOMO ALTO DE TERNERA WAGYU 7 5
Servido con salsa chimichurri. 250 g (sin hueso)

CHULETON CON HUESO 9 0
1 kg de carne de vaca madurada, con chimichurri

HARISSA Pasta hecha de pimientos rojos secos, ajo, comino y pimentón
SHIFKA Pimiento encurtido picante
TAHINI Pasta de sésamo

URFA Pimiento chili turco ahumado, ligeramente dulce
ZHUG Pasta verde hecha de cilantro y chile verde
ZA'ATAR Mezcla de hierbas silvestres secas, sumac y semillas de sésamo