



MODERN MEDITERRANEAN IN AN OPEN FIRE KITCHEN

:: PANES AL HORNO ::

KUBANEH Pan estilo brioche, mantequilloso y horneado, servido caliente **8** | **PITA** Pan pita tradicional horneado al momento **6**

FLATBREADS

"PULLED" CORDERO 13
Flatbread horneado cubierto con cordero desmenuzado, cebolla, sumac, yogur, ajo y pimientos shifka

PIMIENTO ROJO 12
Flatbread horneado con pimiento rojo asado, queso feta, piñones y chili

CALÇOTS 14
Flatbread horneado con calçots asados y mantequilla de anchoa

:: DIPS ::

HUMMUS TATBILLA (V0) 8
Hummus cremoso de garbanzos y tahini, coronado con pimientos shifka, piñones, perejil y aceite de oliva

BABA GANOUSH (V0) 9
Berenjena asada a la llama emulsionada con tahini y aceite de oliva

SPINACH BORANI (V) 10
Espinacas salteadas con cebolla caramelizada, feta batido, mantequilla noisette y pistachos

:: CRUDO & SALADS ::

TARTAR DE ATÚN 20
Atún mediterráneo sostenible cortado a cuchillo con alcaparras fritas y alioli de Urfa

FATTOUSH SALAD (V) 14
Tomates cherry, pepino baby y rábano con almendras tostadas, feta, hierbas frescas y pita crujiente

BEETROOT CARPACCIO (V) 14
Láminas finas de remolacha con nueces caramelizadas, jalapeño y melaza de dátiles

:: EARTH ::

BATATA HARRA (V0) 10
Patatas ratte fritas salteadas con harissa y perejil fresco

ARROZ PERSA CON COSTRA (V) 19 / 11€ Media Porción
Arroz aromático al azafrán con albaricoque seco, piñones, hierbas frescas, pistachos, arándanos y cebolla crujiente

COLIFLOR PICANTE (V0) 14
Coliflor frita con ajo, limón y chili, tahini al limón, salsa de perejil y salsa de tomate

BRÓCOLI BIMI A LA PARRILLA (V0) 11
Bimi a la parrilla servido con salsa de tahini y limón

:: SEA ::

CALAMARES A LA PARRILLA 22
Calamares enteros a la parrilla servidos con salsas de harissa y perejil

LUBINA CON CHERMOULA 28
Lubina a la parrilla con ensalada de hierbas frescas y yogur de chermoula

PULPO A LA PARRILLA CON HARMOOSTA 29
Pulpo a la parrilla acompañado de labneh de cúrcuma, espinacas salteadas, hierbas frescas y garbanzos crujientes

PESCADO DEL DÍA 49
Pescado entero del día servido con salsa de limón y perejil

:: LAND ::

SECRETO IBÉRICO A LA PARRILLA 28
Secreto ibérico a la parrilla glaseado con albaricoque y chalotas asadas

POLLO TAGINE CON ALBARICOQUE 34
Pollo cocinado lentamente con especias berbere, albaricoque encurtido y crema agria

RIBEYE WAGYU WESTHOLME 75
Ribeye de Wagyu Westholme a la parrilla (300g, sin hueso) servido con salsa chimichurri

CHULETÓN DE VACUNO 90
Chuletón de 1 kg con hueso a la parrilla, servido con salsa chimichurri

HARISSA Pasta hecha de pimientos rojos secos, ajo, comino y pimentón

SHIFKA Pimiento encurtido picante

URFA Pimiento chili turco ahumado, ligeramente dulce

TAHINI Pasta de sésamo

LORA

