

NUESTROS MENÚS:**Menú Festín Baalbec para 2 (todos los platos son para compartir) . . . 54€**

Humus tradicional con pan pitta, croquetas de pollo con alioli de harissa, tabouleh de presa ibérica con parmesano, pescado bogourdi con salsa de tomate, feta y cecina griega, costilla de cerdo ibérico glaseado con calabaza y dátiles

Menú Festín Baalbec para 3 (todos los platos son para compartir) . . . 81€

Humus tradicional con pan pitta, croquetas de pollo con alioli de harissa, tabouleh de presa ibérica con parmesano, pescado bogourdi con salsa de tomate, feta y cecina griega, costilla de cerdo ibérico glaseado con calabaza y dátiles

ENTRANTES:

Ensalada de alcachofas, almendra y limón marroquí (frutos de cascara)	11€
Labneh de dukkah con mantequilla y chile dulce (lácteos, sésamo, frutos cascara)	9,5€
Tabouleh de presa ibérica con parmesano (lácteos, gluten, frutos de cascara)	13€
Pitta de calamares encebollados y arak (gluten, moluscos, huevo)	13€
Croquetas de pollo con alioli de harissa (4 piezas) (gluten, lácteo, huevo)	11€
Humus con cordero de Viver y mantequilla picante (sésamo, lácteos)	10€
Pitta de pollo con berros de agua y alioli de ras al hanut (gluten, huevo, sulfitos)	11€
Humus tradicional con huevo ecológico (huevo, sésamo)	8,5€

PRINCIPALES:

Pulpo con zanahoria, cominos, feta y nueces (pescado, frutos de cascara, lácteos)	16€
Costilla de cerdo ibérico glaseado con calabaza y dátiles	15€
Kebab de cordero de Viver con yogur de harissa (lácteos, gluten)	15€
Pescado bogourdi con salsa de tomate, feta y cecina griega (lácteos, pescado)	16€
Pan pitta (gluten)	1€

POSTRES:

Tarta de queso (lácteos, huevo, gluten)	6€
Pastel turco (lácteos, huevo, gluten)	6€

VINOS Y BEBIDAS

BLANCO

Ciento Volando. Sauvignon y Verdejo (DO València)	17€
Acoroa. Godello (DO Valdeorras)	20€
Tahulla. Moscatel (DO Alicante)	20€
El Quinto Paraje IGP. Verdejo / ecológico (Castilla y León)	20€
Sander Lösseterrassen. Mettenheimer Trocken Riesling (Alemania)	24€
Mattariga. Vermentino di Sardegna (Italia)	25€

ROSADOS

Les Prunes Blanc de Noir (DO. València)	20€
---	------------

TINTOS

Caliel. Tempranillo (DO Ribera del Duero)	16€
L'Alegria Arcilla. Bobal (DO Utiel Requena)	20€
Parajes del Valles. Monastrell (DO Jumilla)	17€
Tandem. Syrah du Maroc (Marruecos)	24€
Gabo do Xil. Mencía (DO Valdeorras)	19€
Chessa Cagnulari. (Isola dei Nuraghi IG, Cagnulari)	28€
Valderiz. (DO Ribera del Duero)	29€

ESPUMOSOS

Raventos i blanc, blanc de blancs (VT Conca del Riu Anoia)	22€
Les Danses (DO Valencia)	24€
Andre Clouet Blanc de noir (Champagne)	44€

OTRAS BEBIDAS

Cerveza 0,0 Amstel	2,5€
Cerveza 0,0 Heineken	2,5€
Cerveza El Aguila	2,5€
Agua Lanjarón	1,9€