



## BRISAS MEZZE

Servido con Pan Pita/Tostada Catalana

**MUSABAHA 120GR \$210**    
Aceite de Oliva, Perejil y Zaatar

**ACEITUNAS MARINADAS \$190**    
Romero, Naranja y Tomillo


**ZA'ALUK \$200**    
Berenjena, Tomate, Pimientos, Cebolla, Ajo y Aceite de Oliva



**ENSALADA EZMA \$220**    
Melaza de Granada, Tomate, Pimiento, Xcatic, Perejil y Cebolla

**BAGNA CAUDA \$240**  
Crema de Ajo, Nueces, Boquerones 30GR, Verduritas,  
Huevo y Aceite de Oliva

## TAPAS

**COLIFLOR JAFFA \$205**    
Limón, Chile, Ajo, Mojo de Tomate, Tahini y Zaatar

**PATATAS BRAVAS \$300**    
Pimentón de La Vera, Sriracha y Cebollín

**BERENJENA ROBATA \$290**    
Zug, Melaza de Algarroba, Labneh y Chile Crujiente



**CAMARONES A LA PLANCHA 180 G \$480**  
Alioli de Ajo Negro, Aceite de Chiles y Cilantro

**QUESO MANCHEGO 120GR \$275**    
Miel Fermentada

**JAMÓN SERRANO \$300**  
100 g

## KABOBS

Acompañados con Pan Pita

**HALLOUMI 150GR \$280**    
Lima, Pasas Doradas Encurtidas y Nueces

**SALMÓN ESTILO DUKKAH 180 G \$400**  
Piloncillo, Cebolla Cambray, Limón y Chile Quebrado

**KABOBS HARISSA DE BLACK ANGUS 150 G \$440**  
Cebolla, Tahini y Hummus

**POLLO SHAWARMA 180 G \$420**  
Tahini, Cebolla Encurtida y Miel de Dátiles

## DULCES

**BOUGATSA \$280**  
Finacier, Pistachio y Miel de Cardamomo

**SACHER DE CHOCOLATE Y OLIVO \$300**  
Bizcocho, Mermelada de Higos, Ganache y Oporto

**CREMA CATALANA DE NARANJA \$300**  
Frambuesa y Lavanda

**SORBETS \$230**  
Selección de La Casa



Recomendación de Spa



Vegetariano



Vegano