



Caribe en Medio Oriente



habibi man

ENTRADAS

- Crema de brócoli al curry** 🌱 **\$I29**
con queso cheddar, acompañada de pan pita
- Hummus** 🌱 **\$I09**
Dip de garbanzo con ajonjolí y especias con ensalada israelí y pan pita artesanal
- ★ **Falafel Habibi** 🌱 **\$I19**
De garbanzo, lenteja y ajonjolí con ensalada israelí, pan pita artesanal, hummus y salsas
- Babaganush** 🌱 **\$I49**
Dip de berenjena tatemada con especias miel y un toque de granada
- Jocoque con Eneldo** 🌱 **\$I49**
Con ensalada israelí y pan pita artesanal
- ★ **Mezze** 🌱 **\$I69**
Trío de dips: hummus, babaganush y jocoque con tostones de plátano macho verde, ensalada israelí y pan pita artesanal
- Papas, tostones y falafel** 🌱 **\$I49**
Papas fritas, tostones de plátano macho verde y falafel con salsa toum de ajo con limón
- ★ **Oaxaca Med** 🌱 **\$I69**
Queso Petate a la parrilla con aceituna verde, negra y kalamata, jitomate deshidratado, aceite de oliva extra virgen y reducción balsámica
- Brochetas de pollo jerk y cordero** **\$I89**
Dos brochetas de pollo jerk con salsa BBQ y dos brochetas de cordero con salsa de ajo, con una porción de coleslaw
- Ensalada griega con queso feta** 🌱 **\$I59**
Con aderezo balsámico con miel y orégano, pepino persa, jitomate saladet y cherry, cebolla morada, granada (en temporada) y mezcla de aceitunas kalamata, verde y negra

Con pechuga de pollo (125grs)* +\$50

*Gramaje en crudo



GYRITOS

- ★ **Falafel** 🌱 **\$89**
Falafel, schnitzel de berenjena y okra frita con hummus y ensalada israelí
- ★ **Shawarma de cerdo** **\$89**
Con cebolla caramelizada, pimiento verde salteado y ensalada griega
- Pollo Jerk** **\$89**
Pollo marinado en Jerk jamaicano con chutney de mango y coleslaw
- Pollito con hummus** **\$89**
Pechuga de pollo a la parrilla con hummus y ensalada griega
- ★ **Cordero** **\$119**
100% cordero a la parrilla con jocoque y ensalada griega
- ★ **Caribbean Brisket** **\$119**
Brisket marinado y ahumado en casa con encurtidos, ensalada griega y aderezo de rábano picante
- Rib Eye** **\$159**
120 gramos* de Rib Eye con jocoque y ensalada griega
- Quesadilla de pollo jerk** **\$129**
Muslito de pollo jerk ahumado con salsa BBQ, queso Pepper Jack con coleslaw en pan pita artesanal
- Quesadilla de Shawarma** **\$129**
Nuestra preparación de shawarma de cerdo con queso Pepper Jack, acompañado de ensalada griega en pan pita artesanal
- ★ **Quesadilla de brisket** **\$159**
Brisket casero con queso Pepper Jack acompañado de ensalada griega en pan pita artesanal

***GYRITOS SERVIDOS CON SALSA DE AJO, AJONJOLI Y ZANAHORIA-HABANERO (A EXCEPCIÓN DEL DE POLLO JERK)**

*Gramaje en crudo



ESPECIALIDADES

Pollito Aladino

200 grs* de pechuga asada sobre hummus con ensalada griega, trocitos de menta y lechuga con un toque de aceite y zaatar

\$169

Estofado caribeño res con ron

Estofado de chuck (aguja de res) al estilo caribeño con ron añejo, okra, papita cambray, zanahoria y chile habanero, acompañado con arroz al coco y pan pita de la casa

\$269

Belmopan 🌱

Nuestro plato vegetariano: hummus, babaganush, jocoque, coleslaw, tostones de plátano macho verde, schnitzel de berenjena, okra frita, ensalada griega y rice and beans cocinados con leche de coco

\$229

★ Bowl de Pollo Jerk 🇯🇲

Bowl con muslo de pollo, sin hueso, marinado con especias y hierbas caribeñas, preparado al carbón con salsa BBQ, acompañado con plátano macho frito, coleslaw, chutney de mango y rice and beans, cocinados con leche y aceite de coco

\$259

Brisket BBQ Burger

Brisket marinado y ahumado en casa, con salsa BBQ, en bollo brioche, piña asada, queso Pepper Jack y coleslaw, acompañado con bastones de camote

\$269

★ Cordero al curry con arroz al coco

Estofado de cordero al curry caribeño cocinado lentamente con zanahoria y yuca con arroz cocinado en leche de coco acompañado de pan pita artesanal.

\$289

★ Camello Caribeño

Ideal para compartir (2 a 3 personas) y degustar nuestro menú: falafel, hummus, jocoque, babaganush, ensalada griega, schnitzel de berenjena y okra, brochetas de cordero, pollo jerk y shawarma de cerdo acompañado de tostones de plátano macho verde, rice and beans, chutney de mango con habanero, plátano macho frito, coleslaw y pan pita artesanal

\$489



*Gramaje en crudo

POSTRES



Helado de vainilla \$89

Con frutos rojos y pistache

★ Flan de plátano macho \$139

Con queso cotija, frutos rojos y coco

Baklavón \$149

Baklava grande de pistache con helado de vainilla

★ Creme bruleé de maracuyá \$149

Con frutos rojos

★ Cheesecake de pistache \$159

Con topping de queso mascarpone, jocoque y agua de rosas

★ Pay de limón con merengue \$139

preparado con limón eureka y limón verde, el favorito del Chef

CAFÉ

Espresso \$35

Espresso doble \$60

Americano \$40

Capuccino, latte y flat white \$45

*Leche vegetal + \$15

Affogato \$90

Espresso con helado de vainilla



BEBIDAS

Tepache De manzana, piña y cardamomo	\$45
Té frío de lemongrass Con jengibre	\$45
Sorrel Agua de jamaica con jengibre y pimienta gorda	\$45
Limonada persa Con agua de rosas y menta	\$55
Mango maracuyá Mezcla de frutas caribeñas con agua mineral	\$55
Oasis Mora azul, limón verde y limón amarillo con agua mineral	\$55
XX Lager, XX Ambar	\$50
Bohemia clásica y oscura	\$60
Heineken	\$60
Yubarta Porter y Rubia	\$115
Michelada	+ \$25
Clamato	+ \$35

**** PREGUNTA POR NUESTRA
CERVEZAS ARTESANALES**

VINOS

BLANCO

Santo Tomas Chardonnay	\$110 Copa	\$550 Botella
Casa Magoni Manaz Viognier Fiano	\$100 Copa	\$510 Botella
Monte Xanic Sauvignon blanc	\$190 Copa	\$990 Botella

ROSADO

L.A. CETTO Blanc Zinfandel	\$75 Copa	\$360 Botella
Santo Tomas Grenache	\$90 Copa	\$450 Botella

TINTO

Casa Magoni Sangiovese Cabernet	\$100 Copa	\$510 Botella
Monte Xanic Calixa Blend	\$190 Copa	\$990 Botella
Casa Magoni Nebbiolo de la Baja	\$180 Copa	\$850 Botella
Origen 43 Blenda Casa Magoni	\$120 Copa	\$620 Botella