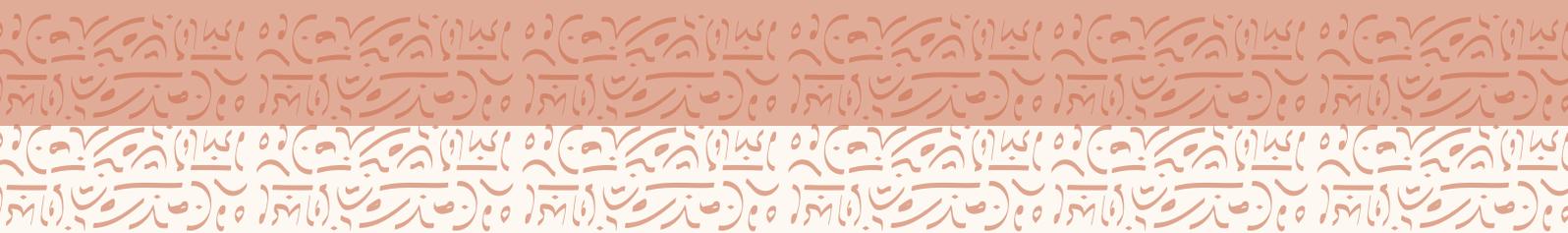


El Sheik

Comida árabe egipcia



◆ Tradición desde 1983 ◆

◆ ENTRADAS

- ✦ Chips de berenjena - 85
Frituras de berenjena con un toque dulce de melaza de tamarindo.
- Aceitunas fritas - 85
Olivas empanizadas rellenas de queso Shanklish o Awarma con dip de jocoque con habanero.
- ✦ Trío de jocoques - 115
Jocoque con aceituna, jocoque con za'atar y jocoque con chile y cebolla. Tres preparaciones diferentes de nuestro platillo estrella.
- ✦ Trío de hummus - 115
Tres mezclas especiales con pimienta, chipotle y jitomate deshidratado.
- ✦ Jocoque seco con Roquefort - 115
Queso roquefort sobre una cama de Jocoque seco.
- Hummus con awarma - 150
Hummus con carne molida de res y carnero.
- ✦ Babaganoush con cabra - 115
Spread de berenjena con queso de cabra.
- ✦ Jocoque seco - 90
De nuestro jocoque madre con más de 39 años.
- ✦ Babaganoush - 90
Spread de berenjena tatemada con tahine y ajo.
- ✦ Hummus - 90
Famoso spread de garbanzo con tahine.
- ✦ Shanklish - 130
Queso de jocoque madurado picado con jitomate, cebolla y hierbabuena.
- Empanada - 45
De carne con nuez, de espinaca con nuez o de queso.
- ✦ Aceitunas negras - 70

✦ ◆ ENSALADAS

- Tabule - 100
Ensalada de perejil con trigo, jitomate y cebolla.
- Ensalada mediterránea - 135
Lechugas mixtas con queso shanklish, pepino, jitomate, aceitunas negras y vinagreta de hierbabuena con aceite de oliva y ajo.
- Tzatziki - 120
Cubos de pepino en un aderezo de jocoque con hierbabuena.
- Fatoush - 100
Ensalada de verdolagas con jitomate, pepino y cebolla con chips de pan pita frito y vinagreta de hierbabuena.

◆ SOPAS Y ARROCES

Keppe Labnille - 90
Sopa de jocoque con bolitas de keppe.

☞ Sopa árabe de lenteja - 75
Sopa de lentejas con el toque especial del medio oriente.

Spaguetti árabe - 115
Con pomodoro, awarma de res y carnero con piñones.

Spaguetti con jocoque - 115
Spaguetti en salsa de jocoque con ajo.

☞ Arroz con fideo - 90

☞ Arroz con lenteja - 90

☞ Arroz con frutos secos - 105
Arroz en salsa árabe de jitomate con frutos secos y semillas.

◆ PLATO FUERTE

Keppe Bola - 160
Tres bolas fritas de carne molida con trigo y piñones, acompañadas de ensalada.

Keppe crudo - 175
Hamburguesa de carne cruda con trigo y hierbabuena. Servido con chile serrano y cebolla picada.

Keppe charola - 180
Rebanada de pastel de carne molida con trigo y piñones. Acompañado de Fatoush.

Hojas de Parra - 140
10 piezas de hojas de vid rellenas de carne con arroz.

☞ Hojas de parra vegetarianas - 135
10 piezas de hojas de vid rellenas de arroz con lenteja, jitomate, cebolla y un toque de menta.

Calabazas rellenas - 135
Tres piezas de calabacín relleno de carne con arroz y servidas en caldillo de jitomate.

☞ Calabazas rellenas vegetarianas - 115
Tres piezas de calabacín rellenas de arroz y servidas en caldillo de jitomate.

☞ Falafel - 115
Cinco tortitas fritas de haba con garbanzo. Acompañadas de Fatoush, Tahine y pan árabe.

Tacos de col - 135
Tres piezas de hojas de col rellenos de carne con arroz.

◆ ESPECIALIDADES

☙ Cous cous vegetariano - 155
Servido con Emsa-a, estofado de berenjena, pimiento, jitomate y cebolla.

Cous cous con carnero - 250
Servido con estofado de carnero con berenjena, pimiento, jitomate y cebolla.

Awarma - 175
Carne molida de res y carnero en cazuela de barro, condimentado con especias árabes.

Camello moro - 179
Pan árabe relleno de alambre de res, jamón, queso, tocino y jocoque.

Sish Taouk - 165
Pollo rojo marinado, preparado con cebolla en cazuela de barro.

◆ TACOS ÁRABES

Shawarma de carnero - 190
Taco árabe de carnero marinado.

Shawarma de arrachera - 170
Taco árabe con pita, arrachera marinada, jitomate, cebolla, lechuga y aderezo de tahine.

Shawarma de pollo - 160
Taco árabe con pita, pollo marinado con especias árabes, jitomate, cebolla, lechuga y aderezo de tahine.

Shawarma campechano - 170
Taco árabe con pan pita, chorizo de carnero, arrachera, jitomate, cebolla, lechuga y aderezo de tahine.

Laham Bayim - 175
Pan árabe relleno de res y carnero dorado en papel a la plancha con mantequilla.

Kafta egipcia - 165
Brocheta de carne molida con perejil, hierbabuena y cebolla.

Brocheta de carnero - 235
Cubos de carnero y verduras marinados a la parrilla.

☙ Koshari - 155
Platillo típico egipcio de arroz con lenteja, garbanzo, pasta corta, cebolla frita y salsa especial de jitomate con un toque de vinagre y chile de árbol.

☙ Taco de shanklish - 180
Taco árabe con pita, queso shanklish, jitomate, cebolla, lechuga y aderezo de tahine.

Quesadilla árabe con arrachera - 170
Pan pita con arrachera y queso manchego.

☙ Sándwich de falafel - 160
Pan pita relleno de falafel con aderezo de tahine, jitomate, cebolla y lechuga.

MEZZE

Degustación árabe



Mezze viene de la usanza persa de compartir al centro.

Mezze para 2
Elige 3 entradas,
3 complementos
y 2 platos fuertes.
720

Mezze para 3
Elige 4 entradas,
4 complementos
y 3 platos fuertes.
1075

Mezze para 4
Elige 5 entradas,
5 complementos
y 4 platos fuertes.
1400



ENTRADAS

- Sopa del día
- ✓ Aceitunas negras
- Empanada de carne
- ✓ Empanada de espinaca
- ✓ Empanada de queso
- ✓ Arroz con lenteja
- ✓ Arroz con fideo
- ✓ Falafel



COMPLEMENTOS

- Fatoush
- Ensalada mediterránea
- Jocoque Seco
- Tabule
- Hummus
- Babaganoush
- Pepinos con jocoque



FUERTES

- Hojas de parra
carne o vegetarianas
- Tacos de col
- Calabazas rellenas
carne o vegetarianas
- Keppe bola
- Keppe crudo
- Keppe charola
- Awarma
- Shishtaouk
- Kafta
- Shawarma res
o vegetariano

✓ Vegetariano

El
SHEIK