

# 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