



ENTRANTES

MEZZE FRÍA

HUMMUS  8,00
Crema de garbanzo mezclada con tahine, limón y aceite de oliva.


HUMMUS CON KAWARMA 9,50
Hummus con carne de cordero frita, y piñones.


BABA GHANNOUJ  8,00
Crema de berenjena mezclada con tahine, limón y aceite de oliva.

BABA GHANNOUJ AL HIGOS  **NUEVO** 9,50
Crema de berenjena mezclada con tahine, limón y aceite de oliva. Con higos, nueces y granada.


LABNE MTAWAME  8,00
Queso cremoso fresco libanes mezclado con ajo, hierbabuena y aceite de oliva.

MHAMMARA  8,50
Pimiento rojo asado picado con nueces, aderezado con esencia de granada y aceite de oliva.


BEMIE BI ZEIT  8,00
Okra cocida con salsa de tomate fresco, ajo, aceite de oliva.

SHANKLISH  9,00
Queso libanes elaborado con leche de vaca y oveja con cebolla, tomate y aceite de oliva.
Es considerado como uno de los quesos más antiguos del mundo.

MUSAKAA BATINJAN  8,50
Berenjenas cocinadas a fuego lento con tomate, cebolla, garbanzo, pimienta y pimentón.

MEHCHE SELEK  8,50
Ojas de acelgas rellenas de arroz, garbanzo, perejil, tomate, cebolla, limón y aceite de oliva.

MEZZE CALIENTE

FALAFEL  8,00
Croquetas vegetales hechas de garbanzos, cebolla, ajo, perejil y cilantro.

FOUL MOUDAMMAS  **NUEVO** 11,50
Habas cocidas servida con verdura, limón y aceite.

KEBBE 9,00
Croquetas hechas con masa de trigo rellenas con carne de cordero picada y piñones.


KEBBE MHAMMARA **NUEVO** 9,00
Croquetas de kebbe rellenas con Mhammara.

MUAJANAT MIX **NUEVO** 18,00
Mezcla de Kebbe, Fatayer, Rukakat, Sambusek.

HALUMI QUESO  9,50
Queso libanes a la plancha.

RUKAKAT DE QUESO  9,00
Ojaldre con queso y oregano.

MAKANEK 12,90
Salchichas libanesas pequeñas con tomate, ajo y sirope de granada.


PATATA HARRA  7,50
Patata salteadas con cilantro, especias y ajo.

MANAKISH  8,00
Mini pizzas libanesas con zaatar y kechek.


FATAYER  8,00
Empanadas libanesas de espinacas y cebolla.


SAMBUSEK **NUEVO** 9,00
Empanadas libanesas de carne con cebolla y piñones.

ARAYES **NUEVO** 11,50
Pan libanes relleno de Kafta.

PATATAS FRITAS  4,90

ENSALADAS

TABULE  8,00
Perejil, tomate, cebolla, hierbabuena, bourgoul, sal, limón y aceite de oliva.

FATTOUCH  11,50
Lechuga, tomate, pepino, hierbabuena, cebolla, rábano, pan libanes crujiente, aliñado con summak, Limón, aceite de oliva y salsa de granada.

ENSALADA EL RAHEB  12,80
Berenjena ahumada picada con tomate, cebolla tierna y granada, con salsa de limón, aceite y sal.

ENSALADA DE HALUMI  12,80
Lechuga, rúcula, queso halumi a la plancha, tomate seco, piñones y salsa balsámica.

PLATOS PRINCIPALES

PARRILLADA LIBANESA

LAHME MISHWI	19,50
Pinchos de carne de cordero. Servido con patata y verdura a la plancha, salsa tarator y salsa roja picante.	
KAFTA MISHWI	17,50
Brocheta de carne de ternera y cordero picada con cebolla y perejil. Servido con patata y verdura a la plancha, salsa tarator y salsa roja picante.	
KAFTA BIL LABAN <small>NUEVO</small>	18,50
Brocheta de carne de ternera y cordero picada con cebolla y perejil, con arroz libanes, salsa de yogur, hierbabuena y piñones.	
SHISH TAÚK	16,50
Pinchos de pollo marinado. Servido con patata y verdura a la plancha, salsa tarator y salsa roja picante.	
CARMELA MIX	20,50
4 pinchos de Lahme, Kafta, Shish Taúk y salchichas. Servido con patata y verdura a la plancha, salsa tarator y salsa roja picante.	
TABLA CARMELA SUPER DELUXE <small>NUEVO</small>	64,50
Pinchos de Lahme (Cordero) 400g, Kafta 400g, Shish Taúk 400g y Salchichas. Servido con champiñones, patata y verdura a la plancha, salsa tarator y salsa roja picante.	

ROLLITOS LIBANESES

Y PATATAS FRITAS CASERAS

ROLLITO DE FALAFEL  13,50
Pan libanes con falafel, tomate, pepinillo, perejil y salsa tarator.

ROLLITO DE SHAWRMA 13,50
Pan libanes con pollo marinado a la plancha, 4 quesos, tomate, pepinillo y salsa de ajo y mayonesa.

ROLLITO DE KAFTA NUEVO 14,50
Pan libanes con kafta, 4 quesos, lechuga, tomate y mayonesa.

ROLLITO DE HALUMI NUEVO 14,50
Pan libanes con halumi a la plancha con salsa pesto, rúcula, tomate seco y piñones.


HAMBURGESAS CARMELA

Y PATATAS FRITAS CASERAS

MOZARELLA 16,50
150g de carne de ternera, mozzarella rebozada. rúcula, tomate, pepinillo, mayonesa y salsa de mostaza y miel.

QUESO DE CABRA 16,50
150g de carne de ternera, rúcula, tomate, queso de cabra, cebolla caramelizada, pepinillo mayonesa.

CARMELA EN BYBLOS NUEVO 16,50
150g de carne de Kafta, humus, rúcula, tomate, cebolla, pepinillo y salsa tarator.

LA VEGANA  16,50
Garbanzo con verdura, berenjena a la plancha, humus, rúcula, tomate, pepinillo y salsa tarator.


POSTRE

TODOS NUESTROS POSTRES SON CASEROS

AISH EL SARAYA 5,50
Pan tostado con sirope de azucar y agua de azahar cubierto con leche cocinada y pistacho.

BAKLAWA CASERA 5,50
Hojaldre relleno con frutos secos.

HALAWA AL CHOCOLATE NUEVO 5,50
Dulce libanes cubierto con chocolate.
Servido con helado de vainilla.

MEGHLE  NUEVO 3,90
Pudding de arroz con especias de anís, canela, aderezado con ralladura de coco y frutos secos.

HELADO CON COOKIES/BROWNIE 5,80
Cookies/brownie con helado de vainilla

MINI TARTAS 4,80
Oreo, Zanahoria, Mango, Banoffee, ...

COPA DE HELADO NUEVO 5,50
3 bolitas de helado a elegir.

ARROZ CON LECHE LIBANES  NUEVO 3,90

BEBIDA LIBANESA

VINO LIBANES

VINO TINTO
Reserve du couvent 2017 (Chateau Ksara) 25
Syrah, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

Cabernet sauvignon 2016 (Chateau Ksara) 35
100% Cabernet Sauvignon

Chateau Ksara 2016 37
60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

VINO BLANCO
Blanc de blanc 2018 (Chateau Ksara) 29
50% Sauvignon Blanco, 30% Semillon y 20% Chardonnay.

VINO ROSADO 29
Sunset 2017 (Chateau Ksara)
60% Cabernet Franc y 40% Syrah

REFRESCOS

JALLAB 4,50
Jarabe de Dátiles con esencia de Rosas.

FLORES 4,50
Jarabe de rosas.

CAFÉ LIBANES 2,50

BEIRUT BEER 3,50

ARAK KSARA 5,50

VINO

VINO TINTO

	Copa	Botella
Macia Batle Añada 2018 (V. T. Mallorca) Mantonegro, Cabernet, Sauvignon, Merlot y Syrah		19

Obac de Binigrau Crianza 2016 (V. T. Mallorca) Callet, Montenegro, Cabernet, Sauvignon, Merlot y Syrah		26
---	--	----

Rondan Crianzan 2015 (D. O. Ca. Rioja) 90% Tempranillo 10% Garnacha	3,90	19
--	------	----

Segares Reserva 2008 (D. O. Ca. Rioja) 100% Tempranillo		26
--	--	----

Marques de Velilla Roble (D. O. Ribera del Duero) 100% Tinta del pais	3,90	19
--	------	----

Venta Las Vacas 2017 (D.O. Ribera del Duero) 100% Tinto fino		26
---	--	----

Pago de los Capellanes Crianza 2016 (D.O Ribera del Duero) 100% Tempranill		31
---	--	----

VINO ROSADO

	Copa	Botella
Dominio Espinal Rosado 2018 (D.O. Yecla) 100% Monastrell	2,90	14

Pagos de Araiz 2018 (D.O. Navarra) 100% Garnacha		18
---	--	----

VINO

VINO BLANCO

	Copa	Botella
Dominio Espinal blanco 2018 (D.O. Yecla) 100% Macabeo	2,90	14
Mania 2019 (D.O. Rueda) 100% Verdejo		19
Roura 2018 (D.O. Alella) 100% Sauvignon Blanc		21
Muscat 2018 (D.O. Pla i Llevant) Moscatel de Frontignan, Moscatel de Alejandria		22
Zarate 2018 (D.O. Rías Baixas) 100% Albariño		25

VINO ESPUMOSO

Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava) Macabeo Xarel.lo y Parellada	2,90	14
Bertha Lounge Brut (D.O. Cava) 50% Xarel.lo, 50% Parellada		25
Bertha Lounge Rosé (D.O. Cava) 70% Garnacha, 30% Pinot Noir		25
Moet & Chandon Brut Imperial (A.O.C. Champagne) Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay		50
Moet & Chandon Brut Imperial Rosé (A.O.C. Champagne) Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay		65

COMBINADOS

GIN	
Seagrams	7,50
Puerto de Indias	7,50
Larios 12	7,50
Bombay Saphire	8,50
Hendricks	10,50
RON	
Barceló	7,50
Brugal	7,80
Havana 7	8,50
Bacardí	7,50
VODKA	
Absolut	7,50
Grey Goose	10,0
WHISKEY	
J&B	5,00 7,50
Jhonne Walker Red Label	6,00 8,50
Jack Daniels	6,50 9,00

APERITIVOS

Martini Blanco	4,50
Martini Rosso	4,50
Aperol Spritz	8,00
Vermut	3,90

LICORES

Hierbas Dulces	3,90
Hierbas Mezcladas	3,90
Hierbas Secas	3,90
Baileys	4,90
Baileys Chocolate	4,90
Pacharán	3,90
Limoncello	4,90
Licor 43	4,90
Coñac	3,90
Jägermeister	4,90

SANGRÍA

Lolea No1	5,5 /21
Loleo No3 Brut	21
Loleo No3 Rosé	21

BATIDOS

Chocolate	6,50
Vainilla	6,50
Fresa	6,50
Especial Carmela	7,50
Extra nata +0,50	

COCKTAILS

Mojito	8,00
Mojito fresa	9,00
Mojito especial Carmela	9,00
Margarita	8,00
Amaretto sour cream	8,50
Porn star martini	8,50

CAFÉS

Café / Espresso	1,50
Café / Espresso doble	2,50
Americano	1,90
Cafe con leche / Latte	2,10
Cortado	1,60
Cappuccino	3,70
Cappuccino Carmela	4,10
Macchiato	4,10
Macchiato Carmela	4,60
Lacao	2,00
Carajillo	2,50

+0,20 leche de soja - sin lactosa - avena

BEBIDAS

Zumo de naranja natural	2,90
Refrescos/Zumos	2,50
Schweppes premium	3,00
Redbull	3,00
Agua sin gas	2,50
Agua con gas	2,60
Caña	1,90
Cerveza 0,33L 0% 0,33L	2,50
El Aguila sin filtrar	2,80
Ladrón de manzanas	4,20
18/70 La Rubia	2,80
Lagunitas IPA	4,80
Corona	3,90

TÉS / INFUSIONES

Manzanilla	2,20
Té verde Keemun Congou	2,20
Té rojo Pu Erh Pastel de especias	2,30
Flores de Líbano	2,40
Té Negro chai Bio	2,40
Roibos chai	2,40
Roibos Epoca Glacial	2,40
Hierbabuena y limón	2,40
Jengibre y limón	2,40
Infusión Carmela	2,40

Canela con anís verde