BEIRUTINA
el gastrolibanés

Fernán Caballero, 6 - 41001, Sevilla +34 608 52 76 55 beirutina_sevilla

para untar
[con pan de pita libanés]

Humus 5,60
garbanzos & tahini

Humus Remolacha 5,60
garbanzos, tahini & remolacha

Humus Beirutina 8,80
con ternera picada & piñones

Mutabal de berenjena 6,80
berenjena asada & tahini

Labné 6,60
crema de yogur libanesa, aceitunas negras

Muhammara 7,80
crema de pimiento rojo, nueces, aceite de oliva, melaza de granada

ensaladas
[preparadas al momento]

Fatush 9,80
lechuga, canónigos, pepinos, tomate, pimiento rojo, pan crujiente, aliño melaza de granada, sumac

Fatush labné 10,60
con bolas de crema de yogur

Fatush halloumi 12,60
con queso halloumi

Tabulé 11,60
Picada de perejil, tomate, hierbabuena, cebolla, sumac, aliño limón

Ful Mudames* 6,80
habas cocidas
aliño ajo, limón & aceite de oliva
perejil
preguntar si hay en existencia*

fatté
[bol en capas con yogur, pita crujiente,...]

Clásica 8,90
garbanzos, yogur, pan de pita tostado, salsa tarator, frutos secos

Berenjena 9,80
con berenjena asada, yogur, pan de pita tostado, semillas de granada

Ras asfour 12,60
ternera en dados asada & piñones salteados, garbanzos, yogur, pan de pita tostado

Horno de la Beirutina

Man'ushé*
[pita fresca elaborada y horneada al momento]

La Beirutina Zaatar 11,60
man'ushé zaatar, labné, olivos, verduras

Sabah Queso 11,60
man'ushé queso Akkawi, tomates, verduras

Asmahan Pollo 13,80
man'ushé shawerma pollo, toum, pepinillos, patata harra

Rahbani Ternera 12,40
lahmbajin de picada de carne, cebolla, tomate, especias, yogur, limón, pepinillos

Saruj Beirutina 36,20
70 cm de man'ushé de gustación 4 sabores, para compartir

* pronunciada Man-uu-shé \män-,ü-shä\ con variantes: manouché, manucheh, manouché, manoucheh, man2ouché, man2usheh, manakich, manakish, mana2ich, mana2ish, etc...

especialidades

Wassouf Pollo 15,60
barquito pollo, huevo, lechuga, toum, pepinillos, patata harra

Manara Halloumi 12,60
halloumi al horno en bomba de pan, verduras, pepinillos

Um Berenjena 12,60
tartar de berenjena, tomate, cebolla, pimientos, vinagre de granada

Safi Coliflor 12,60
flor de coliflor, pimentón de la vera en aceite virgen extra, salsa tarator, ajo y cilantro, piñones salteados en matequilla clarificada

especialidades

Fayruz Kafta Ternera 18,60
tarrina horneada de kafta, patata, tomate y cebolla en su salsa de tomate y ajo arroz libanés, ensalada

Shawerma Ternera 22,80
350grs shawerma de ternera asada horneada en bomba de pan guarnición perejil, sumac y cebolla, salsa tarator, pepinillos, pan de pita

extras

+ verduras y pepinillos	3,50
+ Patata Harra patatas bravas al estilo libanés, salsa ajo y cilantro	4,50
+ toum alioli libanés	2,00
+ tarator salsa tahini, ajo y limón	2,00
+ extra pan libanés	1,00

Postres de la Beirutina

Knefeh Beirutina 7,90
crumble de semolina horneado con queso Akkawi fundido, pistacho rociado de almíbar de Azahar

Helado Umami 4,90
helado de vainilla con aceite de oliva, melaza de granada, flor de sal

Affogato libanés 5,60
helado de vainilla bañado de café espresso de Cardamomo

Brownie de Beirutina 6,60
casero, se deshace en la boca con tahini y sésamo bola helado de vainilla

Beirutina Sfouf 4,90
bizcocho casero, vegano de anis, algarroba y sésamo tostado

Bizcocho Manzana&Canela 5,60
sin lácteos

Baklava libanés
Almendra 2,20/2 ud
Pistacho o Anacardo 2,20/ud

Ma'moul 2,00/ud
pasteles libaneses de semola relleno de dátiles o pistacho

Galletas caseras 3,60/ud
Pistacho & Almendra
sin lácteos, sin glúten

* Nuestra cocina no está libre de alérgenos, y usa frutos secos de manera extensiva. Siempre preguntar a los camareros sobre alergias y intolerancias

* Precios en EURO, IVA incluido

BEIRUTINA
el gastrolibanés

Fernán Caballero, 6 - 41001, Sevilla +34 608 52 76 55 beirutina_sevilla

dips & spreads
[served with Lebanese pita bread]

Hummus Classic 5,60
chickpeas & tahini dip

Beetroot Hummus 5,60
chickpeas & tahini dip, beetroot

Hummus Beirutina 8,80
with ground beef & sauteed pine nuts, ghee

Mutabbal 6,80
charred eggplant & tahini

Labné 6,60
lebanese strained yogurt with black olives

Muhammara 7,80
red capsicum cream, walnuts, breadcrumbs, pomegrenate molasses, olive oil

salads
[freshly prepared]

Fattoush 9,80
lettuce, lamb's lettuce, cucumber, tomatoes, red pepper, crispy pita, pomegranate vinaigrette & sumac

Fattoush Labné 10,60
with labneh balls

Fattoush Halloumi 12,60
with grilled halloumi slices

Tabboulé 11,60
chopped parsley, tomatoes, mint, burgul, sumac, lemon olive oil vinaigrette

Ful Mudames* 6,80
softly cooked fava beans, garlic, lemon & olive oil vinaigrette parsley
ask staff for availability*

fatté
[layered dish with yogurt, crispy pita]

Classic Fatté 8,90
soft chickpeas, yogurt tahini sauce, crispy pita, slivered sauteed almonds

Eggplant Fatté 9,80
char-grilled eggplant, yogurt tahini sauce, crispy pita, pomegranate seeds

Woodpecker Fatté 12,60
soft chickpeas, yogurt tahini sauce, crispy pita, seared beef slices & sauteed pine nuts, ghee

Beirutina Oven

Man'ushé*
[freshly oven-made flat bread]

Zaatar La Beirutina 11,60
zaatar man'ushé served with labné, olives, vegetables

Cheese Sabah 11,60
akkawi cheese mix man'ushé, fresh vegetables

Chicken Asmahan 13,80
chicken shawerma man'ushé toum, pickles, batata harra

Beef El Rahbani 12,40
lahm-bi-ajin beef man'ushé, yogurt, pickles, lemon

Saruj Beirutina 36,20
4 man'ushé flavors; zaatar, cheese mix, chicken, kafta

* pronounced Mahn-oo-shey \män-,ü-shā\ with variations: manouché, manucheh, manouché, manoucheh, man2ouché, man2usheh, manakich, manakish, mana2ich, mana2ish, etc...

specialty dishes

Chicken El Wassouf 15,60
oven-baked chicken boat with egg, batata harra, toum

Halloumi Manara 12,60
grilled halloumi bomb, sealed with fresh dough, served with Lebanese bread

Eggplant Um 12,60
whole baked eggplant, tomato, bellppper, and onion mix, pomegranate molasses and olive oil

Coliflower El Safi 12,60
grilled cauliflower steak, with tarator sauce, hot paprika olive oil drizzle & sauteed pine nuts, ghee

specialty dishes

Beef Kafta Fayruz 18,60
Beef Kafta platter in oven, potato, tomato and onion in garlic tomato sauce Lebanese rice, salad

Beef Shawerma 22,80
350grs beef shawerma mix, seared oven-baked in fresh dough bomb parsley, sumac and onion sidedish, tarator sauce, pickles, pita bread

extras

+ vegetables and pickles 3,50
+ Batata Harra 4,50
Lebanes-style crispy patatas bravas, with garlic-coriander
+ toum 2,00
Lebanese garlic sauce
+ tarator 2,00
tahini, garlic and lemon sauce
+ Lebanese pita bread 1,00

Beirutina Deserts

Knefeh Beirutina 7,90
thick melted Akkawi cheese mix baked with semolina crumble, butter, pistachio, drizzled with orange blossom syrup

Ice Cream Umami 4,90
with olive oil, pomegranate syrup, fleur de sel

Lebanese Affogato 5,60
vanilla ice cream topped with hot Cardamon espresso shot

Beirutina Chocolate Brownie 6,60
homemade, melt-in-your-mouth with tahini and sesame vanilla ice cream scoop

Beirutina Sfouf 4,90
homemade, vegan cake with anis, carob molasses toasted sesame seeds

Apple Cinnamon Cake 5,60
dairy-free

Lebanese Baklava
Small Pine nuts 2,00/2 ud
Pistachios or Almonds 2,00/ud

Ma'moul 2,20/ud
baked semolina cookies, filled with dates or pistachio

Homemade Cookies 3,60/ud
Pistachios/Almond Cookie
dairy-free, gluten-free

* Prices are in EURO, VAT included * Our kitchen is not allergen-free. We use nuts extensively. Ask the staff for allergies and intolerances

BEIRUTINA
el gastrolibanés

Fernán Caballero, 6 - 41001, Sevilla +34 608 52 76 55 beirutina_sevilla

Cervezas

La libanesa - ALMAZA	4,00		
ALMAZA sin filtrar	4,00	Cruzcampo	2,40
Alhambra Tradicional	2,40	Cruzcampo 0,0%	2,40
El Águila sin filtrar	3,50	Coronita	3,00

Vinos libaneses

Blancos

Blanc de Blancs, Château Ksara, 2022, Valle de la Bekaa, Líbano — 4.5/24€
Sauvignon, Sémillon y Chardonnay - 2 meses en barricas de roble francés

Bretèches, Chateau Kefraya, 2022, Valle de la Bekaa, Líbano — 4.5/24€
Sauvignon Blanc, Viognier, Muscat Blanc, Bourboulenc y Verdejo

Tintos

Château Ksara Reserve du Couvent, 2018, Valle de la Bekaa, Líbano — 4.8/29€
Syrah, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon - 6 meses en barricas de roble francés

Bretèches, Chateau Kefraya, 2021, Valle de la Bekaa, Líbano — 4.7/27€
Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Tempranillo, Carignan y Grenache

Orígenes

En el Líbano cultivan uvas y se obtienen vinos desde hace más de cinco mil años, justamente cuando los fenicios, grandes comerciantes de la antigüedad, comenzaron a elaborar y embarcar vinos en ánforas de barro para llevarlas a todos los rincones del Mediterráneo.

Hoy se elaboran vinos en varios puntos del Líbano, pero las regiones vitivinícolas más productivas y reconocidas, tanto fuera como dentro del país, son: el Valle de la Bekaa y la región de Monte Líbano, zonas donde se cultivan de forma intensiva apreciadas variedades internacionales como cabernet sauvignon, syrah, garnacha, merlot, monastrell, viognier y semillón, entre otras.

Vinos españoles

Blancos

Nirio 2023 – Rueda — 3.4/19€
Verdejo

Terra de Aytona 2023 – Rías Baixas — 4.0/22€
Albariño

Tintos

La Locomotora - Crianza 2023 – Rioja — 4.7/27€
Tempranillo -12 meses en barricas de roble francés y americano

Márquez y Bengoa - Reserva 2017 – Rioja — 4.5/24€
Tempranillo -14 meses en barricas de roble americano

Vizcarra Senda del Oro 2022 – Ribera del Duero — 3.8/21€
Tempranillo – 7 meses en barricas de roble francés y americano

Drac Magic 2016 - Costers del Segre - Cataluña — 4.0/22€
Tempranillo - Garnacha, Syrah - 4 Meses en barricas de roble francés

* Precios en EURO, IVA incluido

BEIRUTINA
el gastrolibanés

Fernán Caballero, 6 - 41001, Sevilla +34 608 52 76 55 beirutina_sevilla

Beers

The Lebansese - ALMAZA	4,00
ALMAZA Unfiltered	4,00
Alhambra Tradicional	2,40
El Águila unfiltered	3,50
Cruzcampo	2,40
Cruzcampo 0,0%	2,40
Coronita	3,00

Lebanese Wines

White

Blanc de Blancs, Château Ksara, 2022, Bekaa Valley, Lebanon — 4.5/24€
Sauvignon, Sémillon and Chardonnay - 2 months in French oak

Bretèches, Chateau Kefraya, 2022, Bekaa Valley, Lebanon — 4.5/24€
Sauvignon Blanc, Viognier, Muscat Blanc, Bourboulenc y Verdejo

Red

Château Ksara Reserve du Couvent, 2018, Bekaa Valley, Lebanon — 4.8/29€
Syrah, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon - 6 months in French oak

Bretèches, Chateau Kefraya, 2021, Bekaa Valley, Lebanon — 4.7/27€
Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Tempranillo, Carignan y Grenache

Origins

The growth of vineyards and wine producion has been present in Lebanon for over five thousand years, dating back to the time when the Phoenicians, great traders of ancient times, began producing and shipping wines in clay amphorae to all corners of the Mediterranean.

Today, wines are produced in various parts of Lebanon. But the most productive and renowned wine-growing regio are the Bekaa Valley and the Mount Lebanon region. Those areas are famous for their intensively cultivated prized international grape varieties such as Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Merlot, Monastrell, Viognier, and Semillon, among others.

Spanish Wines

White

Nirio 2023 – Rueda — 3.4/19€
Verdejo

Terra de Aytona 2023 – Rías Baixas — 4.0/22€
Albariño

Red

La Locomotora - Crianza 2023 – Rioja — 4.7/27€
Tempranillo - 12 months in French and American oaks

Márquez y Bengoa - Reserva 2017 – Rioja — 4.5/24€
Tempranillo - 14 months in American oaks

Vizcarra Senda del Oro 2022 – Ribera del Duero — 3.8/21€
Tempranillo – 7 months in French and American oaks

Drac Magic 2016 - Costers del Segre - Cataluña — 4.0/22€
Tempranillo - Garnacha, Syrah - 4 months in French oak

BEIRUTINA
el gastrolibanés

Fernán Caballero, 6 - 41001, Sevilla +34 608 52 76 55 beirutina_sevilla

Café de especialidad

Una selección de cafés Arábica de orígenes, únicos y de alta calidad, cuidadosamente controlada en todas sus etapas: desde el cultivo en finca y el tostado, hasta la preparación de nuestras bebidas.

* Mejor apreciados sin azúcar!

Café de especialidad filtrado & REFILL	4,00
Double Espresso	2,70
Espresso Beirutina con cardamomo	3,20
Americano	2,60
Cortado/Macchiato	3,40
{ *Especial Verano* Iced Latte }	4,00
Café Latte	3,40
Flat White	3,40
Capuccino	3,40
Chocolate Caliente	3,80
+ cardamomo	0,60
+ leche de avena	0,60

Barista Special

Shakerato mocktail de café italiano	6,00
Espresso Tónic	5,50
Iced vainilla Latte con sirope de vainilla casero	4,60
Mazahar flat white con azahar	4,20
Mocha Beirutina café, chocolate negro & cardamomo	5,50
Agua de Rosa Latte con miel	5,00

Tés & Infusiones

Especial Refrescante & Casero *FRÍO* Iced Tea con té al jasmín y menta 4,00

Café Blanc Beirutina con azahar libanés	3,20
Zhourat hierbas y flores silvestres de las montañas libanesas	3,20
Tea negro, rojo, verde, moruno con menta, verde con jasmín	2,80
Brews pregunta por nuestra selección de infusiones	2,80

El Café Blanc es una infusión tradicional libanesa, aromática y relajante, hecha con agua caliente aromatizada con agua de azahar. Esta bebida sin cafeína ofrece un delicado sabor floral y cítrico que evoca el aroma de un aire perfumado con flores. El primer sorbo revela una frescura cítrica, seguida de la persistente dulzura de los pétalos de miel.

Zumos & Refrescos

Casera!!! Limonada libanesa con azahar	4,50
Ayran bebida libanesa fría de yogur, casera & sana	4,50
Zumo de naranja natural	4,50
Limonada especial del día pregunta al camarero	4,50
Agua	2,60
Agua con gas	3,20
Refrescos, Tónica	2,30

Azahar

La fragante esencia del azahar sirve como un delicado pero potente vínculo entre el Levante y España. Traído del lejano Oriente e introducido por los árabes, el naranjo y sus flores se arraigaron profundamente en la cultura española, especialmente en regiones como Andalucía. Esta herencia compartida refleja una rica historia de intercambio cultural, donde el aroma del azahar evoca tanto los soleados patios de Sevilla como los antiguos huertos de cítricos del Líbano, simbolizando nuestra hermosa conexión transcontinental.

* Nuestra cocina no está libre de alérgenos, y usa frutos secos de manera extensiva. Siempre preguntar a los camareros sobre alergias y intolerancias

* Precios en EURO, IVA incluido

BEIRUTINA
el gastrolibanés

Fernán Caballero, 6 - 41001, Sevilla +34 608 52 76 55 beirutina_sevilla

Specialty Coffee

An exquisite selection of premium Arabica beans sourced from single origins, meticulously crafted at every stage—from sustainable farm cultivation and precision roasting to the artful preparation of each cup. Every sip reveals the coffee's true character.

* Best appreciated without sugar!

Filtered Specialty Coffee & REFILL	4,00
Double Espresso	2,70
Espresso Beirutina with cardamon	3,20
Americano	2,60
Cortado/Macchiato	3,40
{ *Summer Special* Iced Latte }	4,00
Café Latte	3,40
Flat White	3,40
Capuccino	3,40
Hot Chocolate	3,80
+ cardamon	0,60
+ oat milk	0,60

Barista Special

Shakerato Italian coffee mocktail	6,00
Espresso Tónic	5,50
Iced vanilla Latte with homemade vanilla syrup	4,60
Mazahar flat white with Orange Blossom Water	4,20
Mocha Beirutina coffee, dark chocolate & cardamon	5,50
Rose Water Latte with honey	5,00

Teas & Infusions

Special refreshing homemade *COLD* Iced Tea with Jasmin tea and mint 4,00

Café Blanc Beirutina Lebanese orange blossom infusion	3,20
Zhourat wild Lebanese mountains herbs & flowers infusion	3,20
Tea black, red, green, moruno with mint, green with jasmin	2,80
Brews ask your waiter for our selection of herbal infusions	2,80

Café Blanc is a traditional Lebanese calming aromatic infusion made from hot water flavored with orange blossom water or azahar.
This caffeine-free drink offers a delicate floral and citrusy taste, reminiscent of sipping air perfumed with flowers. The first sip reveals a zesty freshness, followed by the lingering sweetness of honeyed petals.

Juices & Soft drinks

Homemade Lebanese Lemonade with Orange Blossom Water 4,50

Ayran homemade & healthy Lebanese *COLD* yogurt drink	4,50
Fresh orange juice	4,50
Special Lemonade ask your waiter	4,50
Water	2,60
Sparkling water	3,20
Soft drinks, Tónica	2,30

Azahar or Orange Blossom Water

The fragrant essence of orange blossom, serves as a delicate yet potent link between the Levant and Spain. Brought from the distant East and introduced by the Arabs, the orange tree and its blossoms became deeply embedded in Spanish culture, particularly in regions like Andalusia. This shared heritage reflects a rich history of cultural exchange, where the aroma of azahar evokes both the sun-drenched courtyards of Seville and the ancient citrus groves of Lebanon, symbolizing our beautiful connection across continents.

* Prices are in EURO, VAT included * Our kitchen is not allergen-free. We use nuts extensively. Ask the staff for allergies and intolerances