



Cervezas

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

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

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



Beers

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

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 production 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 regions 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

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



Café
de especialidad

Una selección de cafés Arábica de origen, 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 apreciado sin azúcar!

Café de especialidad filtrado	2,60€		
Double Espresso	2,70€	Café Latte	3,40€
Espresso Beirutina con cardamomo	3,20€	Flat White	3,40€
Americano	2,60€	Capuccino	3,40€
Cortado/Macchiato	3,40€	Chocolate Caliente	3,80€
Iced Latte	4,00€		
		+ cardamomo	0,60€
		+ leche de avena	0,60€
		+ sabor	0,60€

Barista Special

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

Tés & Infusiones

Café Blanc Beirutina con azahar libanés	3,20€	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 melosos.
Zhourat hierbas y flores silvestres de las montañas libanesas	3,20€	
Tea negro, rojo, verde, moruno con menta, verde con jasmín	2,80€	
HazTé Haz tu propia mezcla de té y hierbas	3,80€	
Brews pregunta por nuestra selección de infusiones	2,80€	
Especial Refrescante & Casero *FRÍO* Iced Tea con té al jasmín y menta	4,00€	

Zumos & Refrescos

Casera!!! Limonada libanesa con azahar	4,50€	Agua	2,60€
Ayran bebida libanesa fría de yogur, casera & sana	4,50€	Agua con gas	3,20€
Zumo de naranja natural	4,50€	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 entre continentes.

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

* Precios IVA incluido



Specialty
Coffee

An exquisite selection of premium single origin Arabica beans, 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	2,60€		
Double Espresso	2,70€	Café Latte	3,40€
Espresso Beirutina with cardamon	3,20€	Flat White	3,40€
Americano	2,60€	Capuccino	3,40€
Cortado/Macchiato	3,40€	Hot Chocolate	3,80€
Iced Latte	4,00€	+ cardamon	0,60€
		+ oat milk	0,60€
		+ flavour	0,60€

Barista Special

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

Teas & Infusions

Café Blanc Beirutina Lebanese orange blossom infusion	3,20€	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.
Zhourat wild Lebanese mountains herbs & flowers infusion	3,20€	
Tea black, red, green, moruno with mint, green with jasmin	2,80€	
HazTé DIY your own mix of teas and herbal teas	3,80€	
Brews ask your waiter for our selection of herbal infusions	2,80€	
Special refreshing homemade *COLD* Iced Tea with Jasmin tea and mint	4,00€	

Juices & Soft drinks

Homemade Lebanese Lemonade with Orange Blossom Water	4,50€	Water	2,60€
Ayran homemade & healthy Lebanese *COLD* yogurt drink	4,50€	Sparkling water	3,20€
Fresh orange juice	4,50€	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.



Man'oushé & Fatté

Man'oushé or Manakish is a traditional oven-baked Lebanese flatbread dish. It consists of our fresh home-made doughs topped with specialty ingredients such as zaatar mix, akkawi cheese, or seasoned minced meats. We elaborate several all-natural doughs, from traditional, to long fermentation, to gluten-free (coming soon!!).

Fatté is a layered dish made with toasted or fried bread pieces, chickpeas, yogurt tahini sauce, and various toppings. The word "fatté" comes from the Arabic word for "crumbs," reflecting the use of leftover bread. It's a versatile dish enjoyed for breakfast, brunch, or as a light meal.

Lebanese Fatté offers a delightful combination of textures and flavors. The crispy bread contrasts with the creamy yogurt tahini sauce and the flavorful meat or chickpea toppings (or both!). The tangy lemon juice and fragrant herbs add brightness, while the toasted nuts provide a nutty richness.

Beirutina Breakfast

man'oushé

[straight from the oven]

Zaatar	7,60€
with thyme, sumac, sesame mix	
Akkawi cheese mix	7,60€
Half Half	7,60€
zaatar & akkawi	
Beef Lahmbajin	7,60€
Chicken Shawerma	7,60€
Labné tostada	7,60€
with oven-baked flatbread, labné, tomatoe, cucumber, olives, mint	
zaatar, extra virgin olive oil	
Jamón tostada	6,60€
Lebanese style tostada made with oven-baked flatbread, bellota jamón ibérico and extra virgin olive oil	
+ toum	2,00€
Lebanese garlic sauce	
+ extra lebanese pita	1,00€
+ vegetables and pickles	3,50€

specialties

Classic Fatté Bowl	8,90€
layered dish with soft chickpeas, yogurt tahini sauce, crispy pita, slivered sauteed almonds	
+ ask for vegan fatté option	2,00€
Ful Mudames Bowl	6,80€
softly cooked fava beans, garlic, lemon & olive oil vinaigrette	
parsley	
Halloumi Manara	13,60€
grilled halloumi bomb, sealed with fresh dough, served with Lebanese bread	
Labné	6,60€
lebanese strained yogurt with black olives, served with Lebanese bread	
Beirutina Eggs Platter	14,60€
egg omelette with ground beef in virgen extra olive oil served with Lebanese pita	
fresh vegetables	
olives, zaatar, labné	

lebanese sweets

[homemade]

Knefeh Beirutina	8,60€
thick melted cheese baked with semolina crumble, butter, pistachio, drizzled with orange blossom syrup	
La Beirutíssima Mafrouké	8,60€
caramelized semolina crumble with Ashta cheese, nuts	
Beirutina Brownie	7,30€
homemade, melt-in-your-mouth with Beirutina tahini coulis	
dairy-free	
+ vanilla ice cream scoop	1,60€
Lebanese Baklava	
Small Pine nuts	2,30€/ud
Pistachios or Almonds	2,30€/ud
Ma'moul	2,60€/ud
baked semolina cookies, filled with dates or pistachio	
Homemade Marzipans	3,60€/ud
Pistachios & Almonds	
dairy-free, gluten-free	
Carob Molasses & Tahini	6,60€
velvety spread with sesame paste served with Lebanese bread	
vegan, gluten-free	
Sfouf Debs *	6,60€
* vegan, check availability	

Zaatar & Zaataristas

Za'atar or Zaatar is an aromatic herb from the oregano family, native to the Middle East, and also refers to a spice blend. It is widely used in Lebanese cuisine. The blend is simple and includes its own dried leaves, sumac, toasted sesame seeds, and extra virgin olive oil. It is mainly used to prepare the famous Lebanese Man'oushe Za'atar, which was declared an Intangible Cultural Heritage by UNESCO in 2023.

It is characterized by a fresh, herbaceous flavor with slightly acidic notes. Its preparation is usually based on secret recipes passed down among Za'ataristas and, of course, varies depending on the region where it is made.



Man'oushé & Fatté

El Man'oushé o Manakish es un pan plano libanés tradicional horneado. Consiste en nuestras masas caseras frescas, cubiertas con ingredientes especiales como mezcla de zaatar, queso akkawi o carne picada sazónada. Elaboramos diversas masas totalmente naturales, desde la tradicional hasta la de fermentación larga, e incluso la sin gluten (¡próximamente!).

El fatté es un bol en capas elaborado con trozos de pan tostado o frito, garbanzos, salsa de yogur tahini y diversos ingredientes. La palabra "fatté" proviene del árabe "migas", lo que refleja el uso de las sobras de pan. Es un plato versátil que se disfruta en el desayuno, el brunch o como una comida ligera.

El fatté libanés ofrece una deliciosa combinación de texturas y sabores. El pan crujiente contrasta con la cremosa salsa de yogur con tahini y el sabor de la carne o los garbanzos (¡o ambos!). El jugo de limón ácido y las hierbas aromáticas le aportan un toque de sabor intenso, mientras que los frutos secos tostados le aportan un rico sabor a nuez.

Desayunos de la Beirutina

Man'oushé

[horneada al momento]

Zaatar 7,60€
mezcla de tomillo, sumac, sésamo

Queso Akkawi 7,60€

Mitad Mitad 7,60€
zaatar & akkawi

Lahmbajin de ternera 7,60€

Shawerma pollo 7,60€

Tostada Labné 7,60€
pan horneado,
labné, tomate, pepinos,
aceitunas, hierbabuena, zaatar
aceite de oliva virgen extra

Jamón 6,60€
tostada a la libanesa
pan horneado,
jamón ibérico de bellota,
aceite de oliva virgen extra

+ **toum** 2,00€
alioli libanés

+ **extra pan libanés** 1,00€

+ **verduras y pepinillos** 3,50€

especialidades

Bol Fatté Clásica 8,90€
bol en capas: garbanzos, yogur,
pan de pita tostado,
salsa tarator, frutos secos
+ **preguntar por** 2,00€
la opción fatté vegana

Bol Ful Mudames 6,80€
habas cocidas
aliño ajo, limón & aceite de oliva
perejil

Halloumi Manara 12,60€
halloumi al horno en bomba de pan,
verduras, pepinillos,
servido con pan libanés

Labné 6,60€
crema de yogur libanesa
aceitunas negras,
servido con pan libanés

Bandeja Huevos Beirutina 14,60€
huevos revueltos con ternera picada
en aceite de oliva virgen extra
servido con pan libanés
guarnición de verduras
aceitunas, zaatar, labné

postres libaneses

[caseros]

Knefeh Beirutina 8,60€
crumble de semolina horneado
con queso Akkawi fundido,
rociado de almíbar de Azahar

La Beirutísima Mafrouké 8,60€
crumble de semolina caramelizada
con queso Ashta, frutos secos

Brownie de Beirutina 7,30€
casero, se deshace en la boca
con coulis de tahini Beirutina
sin lácteos

+ **bola helado de vainilla** 1,60€

Baklava libanés
Almendra 2,30€/ud
Pistacho o Anacardo 2,30€/ud

Marsapanes caseros 3,60€/ud
Pistacho & Almendra
sin lácteos, sin gluten

Ma'moul 2,60€/ud
pasteles libaneses de semola
relleno de dátiles o pistacho

Melaza de Algarroba & Tahini 6,60€
sedosa con pasta de sésamo
para untar con pan libanés
vegano, sin gluten

Sfouf Debs * 6,60€
* vegano, según existencia

Zaatar y Zaataristas

El Za'atar o Zaatar es una hierba aromática de la familia del orégano, originaria del Oriente Próximo, y da nombre también a una mezcla de especias. Su uso está muy extendido en la cocina Libanesa. La mezcla es sencilla y lleva sus propias hojas secas, sumac, semillas de sésamo tostadas y aceite de oliva virgen extra. Se usa sobretodo para preparar la famosa Man'oushé Za'atar libanesa, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial por el UNESCO en el 2023.

Se caracteriza por un sabor fresco y herbáceo con toques ligeramente ácidos. Normalmente su elaboración se basa en recetas secretas que se transmiten entre Za'ataristas y por supuesto, difiere según la zona donde se prepare.

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

* Precios IVA incluido