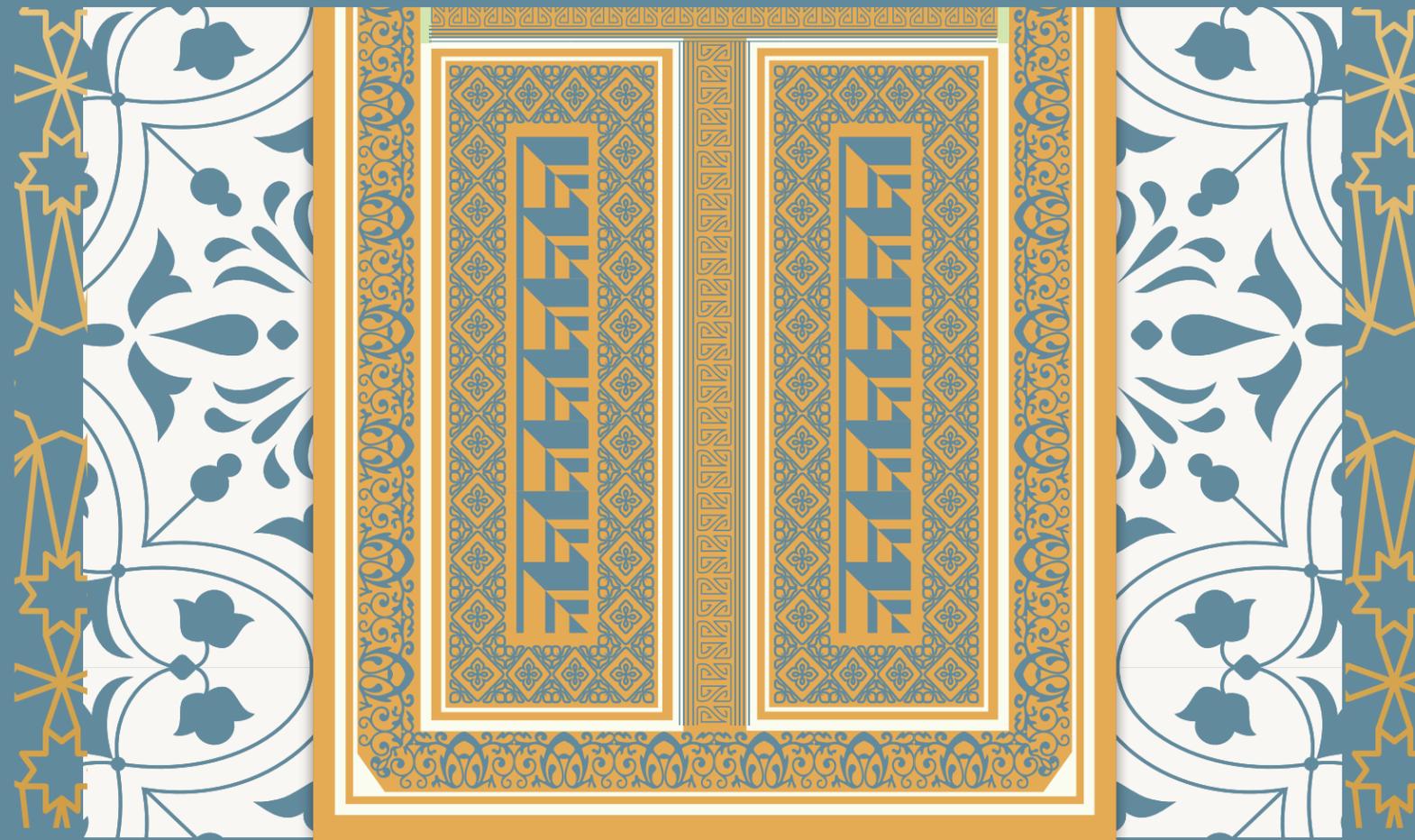




Menú



Estos platillos son preparados a base de alimentos crudos y se consumen bajo su consideración.
En caso de ser una persona alérgica a cualquier producto favor de hacérselo saber ya que sin previo aviso la empresa no se hará responsable en caso de algún incidente.
Los gramajes de la proteína son aproximados y son pesados en crudo.

Entradas

Jocoque Seco (190gr) \$160

Auténtica receta de El Miguel elaborada en casa. Lácteo untable con un toque de hierbabuena seca y aceite de olivo.

Jocoque Vaso (200ml) \$109

Creimoso lácteo natural; fresco y preparado en casa servido con pepino persa y granada natural.

Shanklish (120gr) \$140

Bola de jocoque rebozado en aceite de oliva y hierbabuena seca.

Kipe Bola (4pz 240gr) \$240

Clásico de la comida libanesa. Carne molida con trigo especiado acompañado de guacamole, salsa tahini y perejil frito. **Opción Kosher Style \$280**

Media Orden Kipe Bola (2pz 120gr) \$130



Hummus

Pan Árabe con queso (200gr) \$139

Delicioso pan pita fresco relleno de mezcla de quesos,

Pan Árabe con queso y zaatar (210gr) \$150

Tradicional mezcla de especias árabes en nuestro pan pita con queso.

Hummus (180gr) \$155

Pure de garbanzo preparado con pasta de ajonjolí, jugo de limón y ajo rostizado.

Baba Ganoush (180gr) \$169

Dip de berenjena rostizada con un toque de limón y tahini.

Tahini (100ml) \$85

Deliciosa salsa elaborada de pasta de ajonjolí con toque de ajo y limón. Servido con paprika en polvo.



Kipe Bola

Kipe de Papa (4pz 240gr) \$195

Tradicional croqueta de papa rellena de mezcla de quesos acompañada de guacamole, tahini y ensalada árabe.

Media Orden Kipe Papa (2pz 120gr) \$110

Sabores que te transportan a Medio Oriente



Suígenos en nuestras redes:
@miguel.interlomas



Guarniciónes

Pan Árabe Suave	\$15
Pan Árabe con Zaatar	\$50
Guacamole	\$90
Chiles Treadados	\$50
Papas a la Francesa	\$65
Orden de Zaatar	\$45



Pastelitos árabes

Döstrës

Greive (1pza)	\$115
Dedo de Novia (1pza)	\$115
Baclavah de Nuez (1pza)	\$115
Baclavah de Pistache (1pza)	\$125
Nido de Nuez (1pza)	\$115
Nido de Pistache (1pza)	\$125
Canasta de Nuez (1pza)	\$115
Canasta de Pistache (1pza)	\$125
Knafe de Queso (1pza)	\$155
Pastel de Dátil con Nuez y helado de vainilla (1pza)	\$155

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

Bëhidas

Café Turco (2 tazas)	\$60	
Café Turco (4 tazas)	\$90	JARRA
Lassi (355ml)	\$75	\$250
Limonada Miguel (355ml)	\$65	\$195
Granadina Miguel (355ml)	\$70	\$245



Café Turco



Sambusek de Queso (4pzas 120gr) **\$125**
Crujientes empanadas rellenas de queso y bañadas de ajonjolí.

Sambusek de Carne (4pzas 120gr) **\$147**
Crujientes empanadas rellenas de carne sazonada con tomate y pimienta árabe, barnizadas con ajonjolí negro.

Faláfel (10pzas 150gr) **\$175**
Tradicional platillo de medio oriente elaborado a base de croquetas de garbanzo sobre pan pita, acompañado de salsa tahini, pepino, jitomate, pepinillos y salsa harif (salsa picante.)



Falafel

Plato de Aceitunas (120gr) **\$169**
Kalamata, gordales rellenas de pimiento y verde

Torta de Perejil (200gr) **\$155**

Torta de Queso (300gr) **\$165**
Tradicional mezcla litbanesa de huevo, queso, especias, cocidas lentamente hasta formar una tortilla.

Torta de Carne (300gr) **\$245**
Jugosamente cocida, acompañada de papas cambray.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA



Tabule

Ensaladas

Tabule (200gr) **\$150**

Ensalada árabe a base de trigo, hierbabuena, cebolla, jitomate y jugo de limón. Ideal para degustar con troncos de lechuga.

Ensalada Agraba (180gr) **\$175**

De la casa, mezcla de lechugas con higo fresco, col morada, jitomate, cebolla y una vinagreta de zaatar con pan pita.

Ensalada Sheikh (180gr) **\$175**

Lechugas acompañadas de corazón de alcachofa rostizada, queso de cabra, berenjena rostizada y aderezo de tahini.

Ensalada Fattoush (180gr) **\$172**

De la casa, mezcla de lechugas con higo fresco, col morada, jitomate, cebolla y una vinagreta de zaatar con pan pita.

Agrega pollo +\$110

Agrega camarón +\$125



Sopa Fría de Jocoque

Sopas y Arrocés

Sopa Fría de Jocoque (250ml)	\$170
Jocoque vaso, hierbabuena fresca y pequeños trozos de pepino con nuez y reducción de granada.	
Shurba (250ml)	\$198
Delicioso caldo de pollo con arroz, pollo deshebrado y pequeños kippes de arroz.	
Sopa de Haba (250ml)	\$155
Sopa de Lenteja (250ml)	\$140
Arroz con Fideo (220gr)	\$105
Arroz con Lenteja (220gr)	\$105

Carnes y Alambres a la parrilla

Alambre de Kafta (250gr)	\$245
Molida con su cebolla, perejil y especias.	
Opción Kosher Style	\$295
Alambre de Filete Importado (280gr)	\$380
Exquisito filete con pimientos y cebolla.	
Alambre de Cordero (280gr)	\$350
Alambre de Pollo (280gr)	\$310
Alambre de Salchicha Árabe (180gr)	\$210
Costilla de Cordero (220gr)	\$450
Delicioso rack de cordero preparado al grill con una mermelada de menta y baba ganoush.	
Alambre de Corazon de ternera (200gr)	\$175

No garantizamos cortes por arriba de término tres cuartos



Alambre de cordero

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

Carrusel Libanés

Plato Especial Vegetariano (2 personas)	\$675
Incluye: jocoque seco, garbanzo, berenjena con tahini, tapule, ensalada árabe, kipe de papa, hojas de parra vegetariana, calabaza con jocoque, arroz.	
Plato Especial Miguel (2 personas)	\$715
Incluye: jocoque seco, hummus, baba ganoush, tabule, sambusek de queso, kippe bola, kippe charola, hojas de parra y calabazas rellenas en salsa de chabacano.	
Plato Especial Miguel (4 personas)	\$860
Incluye: jocoque seco, hummus, baba ganoush, tabule, sambusek de queso, kippe bola, kippe charola, hojas de parra y calabazas rellenas en salsa de jitomate.	
Plato Especial Miguel (6 personas)	\$1,330
Incluye: jocoque seco, hummus, baba ganoush, tabule, sambusek de queso, kippe bola, kippe charola, hojas de parra y calabazas rellenas en salsa de jitomate.	

Especialidades

Kipe Crudo Especial (200gr)	\$335
Filete de importación molido al momento con trigo fino, acompañado de chile serrano, cebolla y aceite de olivo.	
Kipe Charola (320gr)	\$255
Tradicional kipe de trigo especiado y horneado, servido con tahini, guacamole y tabule.	
Opción Kosher Style	\$299
Tacos de Col (6pzas 250gr)	\$155
Hoja de col blanqueada rellena de carne molida y arroz preparadas en una salsa de limón y hierbabuena.	
Hojas de Parra (6pzas 200gr)	\$180
Deliciosas hojas de olivo rellenas con carne molida y arroz preparadas en una salsa de limón y hierbabuena.	
Opción Kosher Style	\$216
Hojas de Parra Vegetarianas (6pzas 200gr)	\$157
Berenjena rellena de Carne (300gr)	\$249
Berenjenas rellenas de carne bañada en una salsa agri dulce de jitomate servida con papa paja.	

Arayes (210gr)	\$280
Receta tradicional libanesa, elaborado con carne molida preparada estilo kafta, dentro de pan pita y dorado. Acompañado de salsa harif y tahini	
Berenjena rellena de Queso (300gr)	\$159
Berenjena rellena de queso canasto bañada en una salsa de mantequilla y ajo con hierbabuena seca.	
Pechuga al Zaatar (360gr)	\$265
Especiada al zaatar, acompañada de ensalada árabe.	
Filete de Robalo a la Oriental (250gr)	\$420
En tersa salsa de ajonjolí con piñones.	
Calabazas Rellenas (jitomate) (4pzas 250gr)	\$150
Rellenas de arroz y carne bañadas en salsa de jitomate.	
Calabazas con Chabacano (4pzas 250gr)	\$165
Agridulces y deliciosa en una sutil salsa de tamarindo.	
Calabazas en Jocoque (4pzas 300gr)	\$139
Rellenas de arroz y garbanza en salsa de jocoque con hierbabuena.	
Shawarma de Cordero (280gr)	\$349
Shawarma de Pollo (280gr)	\$339
Shawarma Vegetariano (Coliflor) (280gr)	\$235
Tripa Rellena (250gr)	\$330
Clasica preparacion de El Miguel, tripa de cordero rellena de una mezcla de arroz y carne de cordero preparada en un fondo de cordero con un toque citrico de limon.	
MEDIA ORDEN	\$170



Kipe Charola

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA