

Restaurant árabe  
*iguel*  
Desde 1944 *sabor con tradición...*



# Mēnu

# Entradas

## Jocoque Seco (190gr) \$160

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

## Jocoque Vaso (200ml) \$109

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

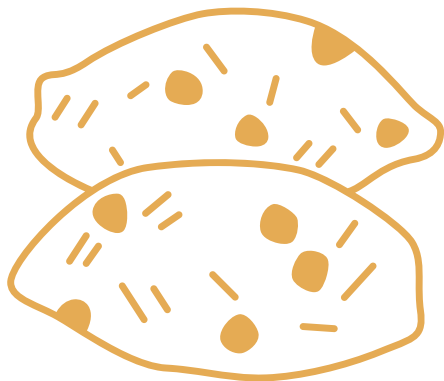
## Shanklish (120gr) \$140

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

## Kipe Bola (4pzas 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 (2pzas 120gr) \$130



*Kipe Bola*

## Kipe de Papa (4pzas 240gr) \$195

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

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



*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.



**Sambusek de Queso** (4pzas 120gr)

Crujientes empanadas rellenas de queso y bañadas de ajonjolí.

**\$125**

**Sambusek de Carne** (4pzas 120gr)

Crujientes empanadas rellenas de carne sazónada con tomate y pimienta árabe, barnizadas con ajonjolí negro.

**\$147**

**Faláfel** (10pzas 150gr)

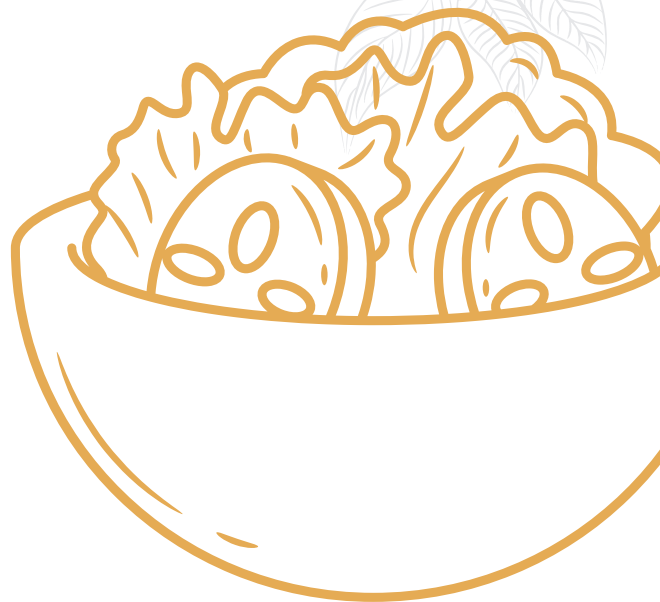
Tradicional platillo de medio oriente elaborado a base de croquetas de garbanzo sobre pan pita, acompañado de salsa tahini, pepino, jitomate, pepinillos y salsa harif (salsa picante.)

**\$175**

**Plato de Aceitunas** (120gr)

Kalamata, gordales rellenas de pimienta y verde.

**\$169**



*Falafel*

*Ensalada Sheikh*

## 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 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**

## 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

\*No garantizamos cortes por arriba de término tres cuartos\*

Múltiples platillos

## Sopas y Arröces

**Sopa de Lenteja** (250ml) \$140

**Arroz con Fideo** (220gr) \$105

**Arroz con Lenteja** (220gr) \$105

\*TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA\*

Alambre de cordero





## 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.

### 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

### 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

## 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

### 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



Kipe Charola



## Guarniciones

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



## Postres

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
Knafa de Queso (1pza)	\$155
Pastel de Dátil con Nuez y helado de vainilla (1pza)	\$155

## Bebidas

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
Pulpa de tamarindo con agua mineralizada; Endulzada con jarabe granadina.		





# Sabores que te transportan a Medio Oriente

Síguenos en nuestras redes:  
[@miguel.interlomas](#)



 *Restaurant árabe*  
*iguel*  
*Desde 1944* *sabor con tradición...*



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.