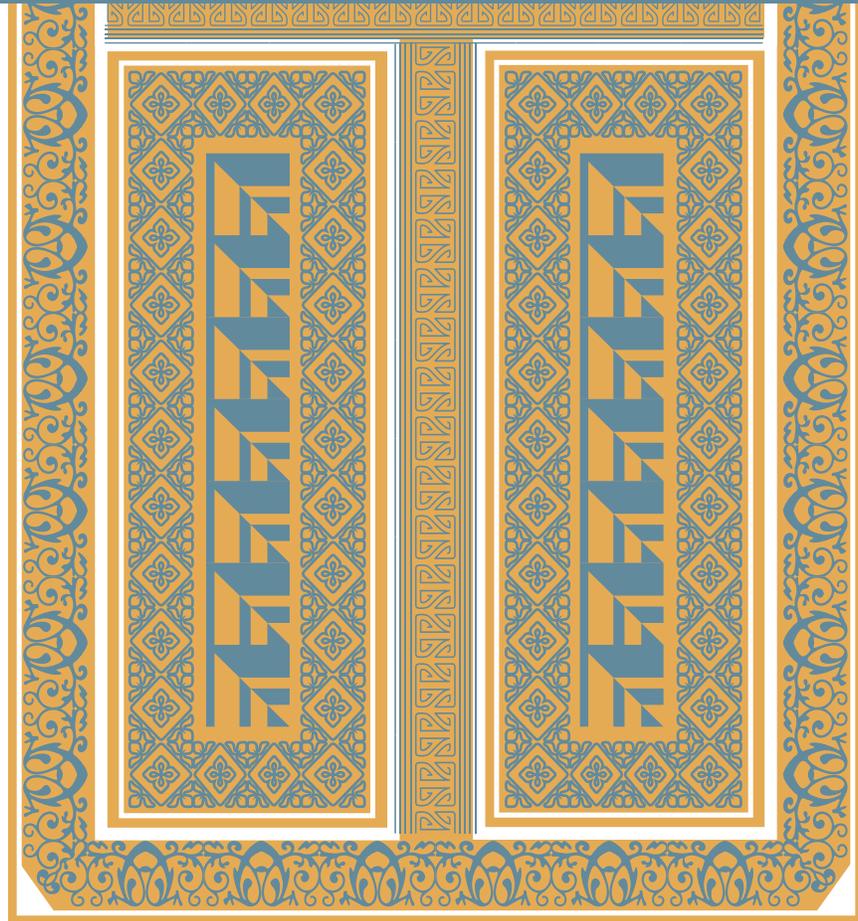


Restaurant árabe
iguel
Desde 1944 *sabor con tradición...*



Ménu



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**

Cre moso 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) **\$125**
Crujientes empanadas rellenas de queso y bañadas de ajonjolí.

Sambusek de Carne (4pzas 120gr) **\$147**
Crujientes empanadas rellenas de carne sazónada 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.)

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



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.

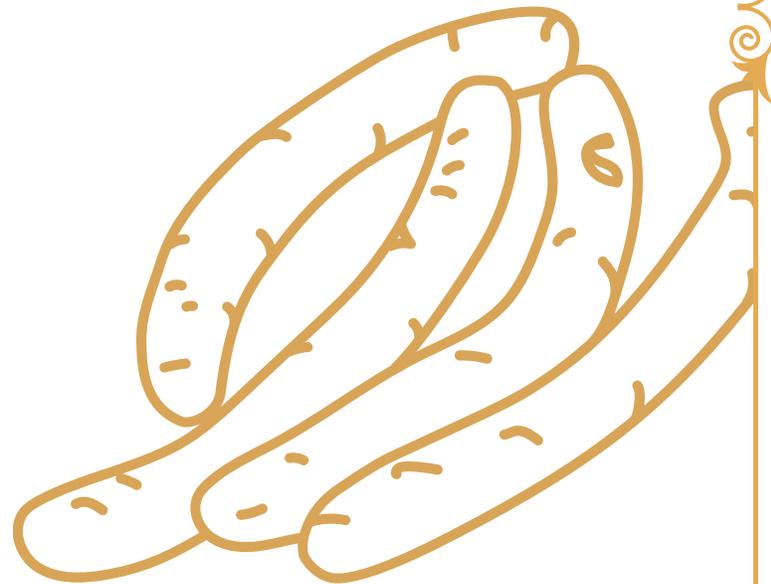
Agrega pollo +\$110

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 Arroces

| | |
|----------------------------------|-------|
| 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 \$675

(2 personas)

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, kipe bola, kipe 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, kipe bola, kipe 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, kipe bola, kipe 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 |



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 |

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.