
BISTRO MED

BREAKFAST
DESAYUNO
8:00 A.M. - 10:30 A.M.



LEBANESE BREAKFAST / DESAYUNO LIBANÉS

CHEF'S SPECIALTY / ESPECIALES DEL CHEF

MANOUCHE ZAATAR

Pita bread, sesame sauce with oregano and olive oil
Masa de pan árabe, salsa de ajonjolí con orégano y aceite de oliva

MANOUCHE ZAATAR WITH CHEESE MANOUCHE ZAATAR CON QUESO

Pita bread, mozzarella cheese and sesame sauce with oregano
Masa de pan árabe, queso mozzarella y salsa de ajonjolí con orégano

MANOUCHE LAHME

Pita bread, ground beef, tomato, onion, paprika and Lebanese spices
Masa de pan árabe, carne molida, tomate, cebolla, pimentón rojo y especias libanesas

MANOUCHE KAFTA WITH CHEESE MANOUCHE KAFTA CON QUESO

Pita bread, mozzarella cheese, ground beef, onion, parsley and Lebanese spices
Masa de pan árabe, queso mozzarella, carne molida, cebolla, perejil y especias libanesas

MANOUCHE WITH CHEESE MANOUCHE CON QUESO

Pita bread, mozzarella cheese, kalamatas olives and cucumber
Masa de pan árabe, queso mozzarella, aceitunas kalamatas y pepino

MANOUCHE WITH HAM & CHEESE MANOUCHE CON JAMÓN Y QUESO

Pita bread, ham and mozzarella cheese
Masa de pan árabe, jamón y queso mozzarella

LABNE

Natural yogurt, pita bread and olive oil
Yogurt natural, pan pita y aceite de oliva

BALILA

Chickpea marinade with olive oil
Garbanzo marinado con aceite de oliva y pan pita

HUMUS

Creamy chickpeas with pita bread and olive oil
Crema de garbanzos, pan pita y aceite de oliva

Ask about our gluten free bread 

Pregunta por nuestro pan libre de gluten

EGGS STATION / ESTACIÓN DE HUEVOS


Scrambled Eggs / Huevos Revueltos 

Fried Eggs / Huevos Fritos 

Pastrami Eggs / Huevos con Pastrami 

Ham Eggs / Huevos con Jamón 

Vegetable Eggs / Huevos con Vegetales 

Ground Beef Eggs / Huevos con con Carne molida 

SEASONAL FRUIT

PLATO DE FRUTAS DE ESTACIÓN

Pineapple, guava, papaya and watermelon
Piña, melón, guayaba, papaya y sandía

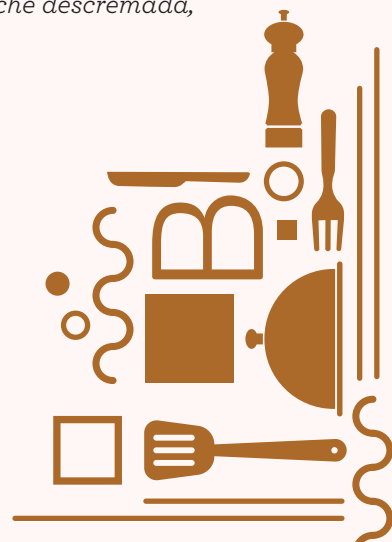
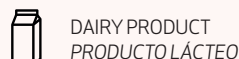
VARIETY OF CEREAL

VARIEDAD DE CEREALES

Froot Loops, Zucaritas, Special K and Corn Flakes

VARIETY OF MILK / VARIEDAD DE LECHE

Soy milk, whole milk, skim milk, almond milk
Leche de soya, leche entera, leche descremada, leche de almendras



BISTRO MED

STARTERS

ENTRADAS

FALAFEL

CLASSIC CHICK PEAS FRITTER'S WITH SPICES.
CLÁSICAS CROQUETAS DE GARBANZOS CON ESPECIAS.
2 PORTIONS / PORCIONES



DOLMAS

STUFFED GRAPE LEAVES FULL OF FLAVOR & RICE.
ENVUELTOS DE UVA RELLENOS LLENO DE SABOR Y ARROZ.
2 PORTIONS / PORCIONES

TABOULEH

MEDITERRANEAN PARSLEY CHOP SALAD WITH
TOMATOES, MINT, ONIONS, LEMON & OLIVE OIL

ENSALADA MEDITERRÁNEA DE PEREJIL PICADO CON TOMATE,
MENTA, CEBOLLA, LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA.



HUMMUS

CHICK PEAS CREAM WITH
GARLIC, OIL & SESAME PASTE.
CREMA DE GARBANZOS CON AJO,
ACEITE Y PASTA DE SESAMO.

BABA GANOUSH

ROASTED EGGPLANT PUREE
WITH 7 SPICES.
PURE DE BERENJENA ASADA
CON 7 ESPECIAS.



KIBBE

LEBANESE TURNOVER, STUFFED WITH MEAT. **VEGETARIAN OPTION AVAILABLE.**
CROQUETA LIBANESA, RELLENA DE CARNE. **OPCIÓN VEGETARIANA DISPONIBLE.**

MALFOUF

SPICED RICE & MINCED MEAT ROLLED IN CABBAGE LEAVES.
ARROZ CON ESPECIAS Y CARNE PICADA ENROLLADA EN HOJAS DE COL.

SAMBUSEK

LIBANESE FRIED DOUGH FILLED WITH CHEESE.
MASA FRITA LIBANESA RELLENA DE QUESO.

FATTOUSH

CLASSIC LIBANESE GARDEN SALAD WITH FRIED PITA BREAD A LOTS OF LIME, TOMATOES, CUCUMBERS & PEPPERS.
ENSALADA CLÁSICA DE JARDÍN LIBANESA CON PAN PITA FRITO, LIMA, TOMATES, PEPINOS Y PIMIENTOS.

GREEK SALAD

WITH MARINATED FETA CHEESE & OLIVES.
CON QUESO FETA MARINADO Y ACEITUNAS.

CLASSIC SANDWICHES

SANDWICHES CLÁSICOS

ROAST BEEF SANDWICH

THIN SLICES OF MEAT WITH DIJON MUSTARD MAYO, GRILL ONIONS, SAUTÉ MUSHROOMS & MELTED SWISS CHEESE.

DELGADAS REBANADAS DE CARNE CON MAYONESA DE MOSTAZA DIJON, CEBOLLAS ASADAS, CHAMPiÑONES SALTEADOS Y QUESO FUNDIDO SUIZO.



CHICKEN FAJITA

ACHIOTE MARINATED CHICKEN WITH SPICY SAUCE & AVOCADO CREAM.

POLLO MARINADO CON ACHIOTE, SALSA PICANTE Y CREMA DE AGUACATE.

BUFFALO CHICKEN

SPICY CHICKEN IN BUFFALO SAUCE WITH MELTED MOZZARELLA & MAYONNAISE.

POLLO PICANTE EN SALSA BÚFALO CON MOZZARELLA DERRETIDA Y MAYONESA.



BREADED CHICKEN SANDWICH

BREADED CHICKEN BREAST, STUFFED WITH POTATOES & COLE SLAW.

MILANESA DE PECHUGA DE POLLO, RELLENO DE PAPAS Y COLE SLAW.

GRILLED SALMON

GRILLED SALMON FILLET IN COCKTAIL SAUCE.

FILETE DE SALMÓN A LA PARRILLA EN SALSA DE CÓCTEL.



CLASSIC SANDWICHES

SANDWICHES CLÁSICOS

CHICKEN FRANCISCO

GRILLED CHICKEN WITH MAYO, CORN, SOY SAUCE & CHEESE.

POLLO A LA PARRILLA CON MAYONESA, MAÍZ, SALSA DE SOYA Y QUESO.



AHI TUNA SANDWICH

SEARED TUNA WITH YUZU MAYO, PICKLED ONIONS & LIME CUCUMBERS.

ATÚN SELLADO CON MAYONESA YUZU, CEBOLLAS EN VINAGRE Y PEPINOS CON LIMA.



TAHINE FISH

SESAME MARINATED CARIBBEAN GROUPER WITH LETTUCE & TOMATOES.

MERO CARIBEÑO MARINADO EN SÉSAMO CON LECHUGA Y TOMATE.



CHICKEN BURGER

GRILLED CHICKEN BREAST, SMOKED BACON, AVOCADO & MOZARELLA CHEESE.

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA, TOCINETA AHUMADA, AGUACATE Y QUESO MOZARELLA.

PHILLY CHEESE STEAK

SEARED MEAT STRIPS WITH ONIONS, PEPPERS, MUSHROOMS & OUR SPECIAL CHEESE SAUCE.

TIRAS DE CARNE SELLADAS CON CEBOLLAS, PIMIENTOS, CHAMPIÑONES Y NUESTRA SALSA DE QUESO ESPECIAL.



MEDITERRANEAN SUBS

SANDWICHES MEDITERRÁNEOS

BEEF SHAWARMA GYRO

A CLASSIC! WITH MARINATED ONIONS,
TOMATOES & SESAME SEEDS SAUCE.
*¡UN CLÁSICO! CON CEBOLLAS MARINADAS, TOMATES Y
SALSA DE SEMILLAS DE SÉSAMO.*



FALAFEL

WITH PICKLED RADISH, TOMATOES,
LETTUCE & SESAME SEED SAUCE
*CON PEPINILLO ENCURTIDOS, TOMATES, LECHUGA Y
SALSA DE SEMILLAS DE SÉSAMO.*

CHICKEN SHAWARMA GYRO

7 SPICE MARINATED CHICKEN WITH
GARLIC SAUCE, LETTUCE & TOMATOES.
*POLLO MARINADO CON 7 ESPECIAS CON
SALSA DE AJO, LECHUGA Y TOMATES.*



KAFTA KEBABS

MARINATED GROUND BEEF BROCHETTES WITH HUMMUS, TOMATOES, ONIONS & PARSLEY.
BROCHETAS DE CARNE MOLIDA MARINADA CON HUMMUS, TOMATES, CEBOLLAS Y PEREJIL.

CHICKEN SHISH TAOUK

WITH CLASSIC COLESLAW, GARLIC SAUCE & ZA'ATAR SAUCE.
CON COLESLAW CLÁSICO, SALSA DE AJO Y SALSA ZA'ATAR.

BEEF KEBABS

GRILLED MEAT MARINATED WITH HUMMUS, TOMATOES & ONIONS.
CARNE A LA PARRILLA MARINADA CON HUMMUS, TOMATES Y CEBOLLAS.

MAIN DISHES

PLATO PRINCIPAL

MEAT SHAWARMA PLATTER

WITH FATTOUSH SALAD, HUMMUS, PITA BREAD.

CON ENSALADA FATTOUSH, HUMMUS, PAN PITA.



CHICKEN SHAWARMA PLATTER

WITH FATTOUSH SALAD, GARLIC SAUCE & PITA BREAD.

CON ENSALADA FATTOUSH, SALSA DE AJO Y PAN PITA.

KEBABS PLATTER

CHICKEN OR MEAT KEBABS WITH FATTOUSH SALAD, HUMMUS, GARLIC SAUCE & PITA BREAD.

KEBABS DE POLLO O CARNE CON ENSALADA FATTOUSH, HUMMUS, SALSA DE AJO Y PAN PITA.

VEGETARIAN PLATTER

MARINATED VEGETABLES KEBABS WITH BABBA GANOUSH, HUMMUS, VEGETABLE KIBBE, SAMBOUSEK, DOLMAS, FALAFEL & PITA BREAD.

KEBABS DE VEGETALES MARINADOS CON BABBA GANOUSH, HUMMUS, VEGETALES KIBBE, SAMBOUSEK, DOLMAS, FALAFEL Y PAN PITA.

CAFETTO PLATTER

OUR HOUSE SPECIALTY! BABBA GANOUSH, HUMMUS, KIBBE, SAMBOUSEK, FALAFEL, DOLMAS, TABOULEH, MALFOUF & PITA BREAD.

LA ESPECIALIDAD DE LA CASA! BABBA GANOUSH, HUMMUS, KIBBE, SAMBOUSEK, FALAFEL, DOLMAS, TABOULEH, MALFOUF Y PAN PITA.

KAFTA PLATTER

FATTOUSH SALAD, HUMMUS & PITA BREAD.

ENSALADA FATTOUSH, HUMMUS Y PAN PITA.

CHEF DAILY SPECIAL

PLEASE ASK FOR CHEF TONI DAILY CREATION...

POR FAVOR PREGUNTA POR LA CREACIÓN DIARIA DEL CHEF TONI...

