



مطعم روتانا
ROTANA RESTAURANTE



MENU DE GRUPO/GROUP MENU

Menú Degustación Gourmet €36 por persona

Gourmet Tasting Menu €36 per person

ENTRANTES FRIOS COLD STARTERS

Warak Inab

Rollitos de hojas de parra rellenos de arroz, tomate y perejil, cocidos con limón y aceite de oliva

Stuffed vine leaves with rice, tomato and parsley, cooked with lemon and olive oil

Al Rahib

Ensalada de Berenjenas ahumadas, picadas con pimientos verdes, tomate fresco, cebolla tierna y granada

Salad of smoked aubergine mixed with green peppers, fresh tomato, spring onion and pomegranate

Muhamarah

Pimientos rojos asados picados con nueces y aderezado con esencia de granada y aceite de oliva

Chopped nuts, mixed with roasted red peppers, pomegranate and olive oil

ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

Hommos Kawarmah

Hommos con carne picada de cordero y piñones. Pan de pita

Hommos finished off with minced lamb and pine kernels. Pita bread

Kebbeh Maklieh

Croqueta elaborada con masa de trigo rellenas de cordero picado

Cracked wheat Shell filled with minced lamb

Fatayer

Empanada libanesa rellena de espinacas, sazonadas con limón, aceite de oliva y 'summak'

Lebanese pastry stuffed with spinach, seasoned with lemon, olive oil and 'summak'

PLATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Cordero Oriental

Cordero cocido lentamente en el horno
Servido con arroz aromático de canela y frutos secos

Oriental Lamb

*Lamb cooked slowly in the oven
Served with aromatic cinnamon rice and mixed nuts*

Pan libanés, postres, café o té a la menta

Lebanese bread, dessert, coffee or mint tea

Una botella de vino para 2 personas y agua

One bottle of wine for 2 people and water

No podemos garantizar que nuestros platos estén libres de trazas de nueces. Información sobre alérgenos disponible.
Due to the layout & operation of our kitchen we cannot guarantee our food is free from traces of nuts. Please make us aware of any allergies.