



مطعم روتانا
ROTANA RESTAURANTE



MENU DE GRUPO GROUP MENU

Menú Degustación Rotana €32 por persona
Tasting Menu €32 per person

ENTRANTES FRIOS COLD STARTERS

Hommos

Crema de garbanzos mezclado con
sésamo y aceite de oliva
*Chickpeas puree mixed with sesame
tahini sauce and olive oil*

Moutabal

Berenjenas asadas, picadas y mezcladas con
aceite de sésamo y aceite de oliva
*Smoked aubergine dip mixed with
sesame sauce (tahini) and olive oil*

Tabbouleh

Ensalada de perejil picado, menta
fresca, tomate, un toque de pimienta
blanca y trigo molido aliñado con limón y
aceite de oliva
*Salad of parsley, tomato, fresh mint, onion, a
touch of white pepper and cracked
wheat mixed with lemon and olive oil*

ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

Falafel

Croqueta vegetal hecha de garbanzos, habas,
cebollas, ajo, perejil y cilantro
*Fried pieces made of chickpeas, beans,
garlic, parsley and coriander*

Leham Sambousek

Empanada libanesa frita rellena de cordero
picado y piñones
*Lebanese pastry fried, stuffed with minced
lamb and pine kernels*

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

Rotana Mix

Parrillada mixta con cordero, pollo, kafta y salchichas (3 pinchos)
Servido con arroz estilo libanés
*Selection of mixed grilled lamb, chicken, kafta and sausages (3 brochettes)
Served with rice Lebanese style*

Pan libanés, postres, café o té a la menta
Lebanese bread, dessert, coffee or mint tea

1 botella de vino de la casa para cada 2 personas y agua
1 bottle of house wine for every 2 people and water

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