

- Labneh con Aceitunas, con Chile y con Menta - 8 -
Buñuelos de Bacalao, Espinacas, Feta y Za'atar - 10 -
Queso Halloumi asado con Tomate y Pesto - 10 -
Calamar Frito - 15 -
Coca de Hummus de Tomate con Pescado Seco - 12 -
Baba Ganoush con Berenjena Frita - 12 -
Crema de Guisantes y Aguacate con Burrata - 12 -
Ensalada Griega - 14 -
Lechuga a la Parrilla con Sardinias Marinadas - 14 -
Salteado de Verduras con Granada, Comino y Lima - 14 -
Pulpo all'Amatriciana - 21 -
Bacalao a la plancha con Muhammara - 22 -
Lubina con Chermoula - 24 -
Steak Tartar - 19 -
Koftas de Cordero - 16 -
Brochetas de Pollo de Corral - 16 -
Solomillo de Cebón en Costra de Hierbas - 25 -
Tagliata de Lomo de Vaca (2 personas) - 39 -

MEDITERRANEAN CUISINE

Z'ATAR

CAFÉ & RESTAURANT



Labneh with Olives, Chili & Mint - 8 -

Cod fritters, Spinach, Feta Cheese & Za'atar - 10 -

Grilled Halloumi Cheese with Tomato & Pesto - 10 -

Fried Squid - 15 -

Coca with Tomato Hummus & Dried Fish - 12 -

Baba Ganoush with Fried Aubergine - 12 -

Peas & Avocado Cream with Burrata - 12 -

Greek Salad - 14 -

Grilled lettuce with Marinated Sardines - 14 -

Sautéed Vegetables with Grenade, Cumin & Lime - 14 -

Octopus all'Amatriciana - 21 -

Grilled Cod with Muhammara - 22 -

Seabass with Chermoula - 24 -

Steak Tartar - 19 -

Lamb Koftas - 16 -

Free Range Chicken Skewers - 16 -

Beef Sirloin in Herb Crust - 25 -

Beef Tagliata (2 people) - 39 -

MEDITERRANEAN CUISINE