

Bazaar

MEDITERRANEAN WAYS

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD

Bazaar

MEDITERRANEAN WAYS

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD

PARA ABRIR EL APETITO

Aceitunas con feta: Las aceitunas kalamata son originarias de Grecia y se caracterizan por su carnosidad, forma almendrada y por crear un contraste entre su sabor dulce y salado.



Hummus al natural: Tradicionales en lugares como el Líbano, Siria o Turquía, servido en porciones pequeñas sobre una pieza de pan de pita o crudités. Se compone de una pasta de garbanzos hecha a partir de semillas de sésamo, ajo y limón.



EL COMIENZO DE LA RUTA

De Turquía a Cancún: Crema de lentejas con pipas de calabaza y queso (Turco).



La evolución: Hummus tradicional de aguacate acompañado de nuestro pan souvlaki y crudités de zanahoria (Mediterráneo oriental).



Spanakopita: Empanadillas griegas a base de queso feta y espinacas (Griego).



Las auténticas: Dolmas Ela boradas con hoja santa, marinadas con vinagreta mediterránea y rellenas de arroz, verduras y especias.



Ensalada Griega: Una mezcla fresca de tomates, pepino, cebolla morada, aceitunas y queso feta, aderezado con un delicado aceite de oliva extra virgen y orégano fresco.



UN BOCADO CULTURAL

Del Med: Pulpo marinado en una mezcla de yogur, limón, cilantro y especias (pimentón dulce y picante, cúrcuma, comino molido).



Shish Taouk: Brochetas de pollo marinado en yogur, ajo, zumo de limón y especias. Acompañadas de pan de pita y yogur.



Greek souvlaki: Brocheta de cordero con tzatziki de aguacate con patatas sazonadas con orégano, hummus y chips de pita



LA RUTA

Keftedakia: Albóndigas de res con sofrito de tomate, chile, queso feta con menta acompañado de arroz pilaf (Griego).



Psari plaki: Guiso mariner de la pesca del chef con tomate, oliva y alcaparras, sazonados con especias provenzales (Griego).



Regiones turcas: Faláfels crujientes, arroz, pilaf y calabacín asado, rematado con un aderezo cremoso de tahini, pepino y humus. Acompañado de chips de pita. (Turco)



La tradicional: Musaka, elaborada con carne picada de cerdo y toque mexicano con chile. (Griego)



Filete de res con Salsa de Higos: Miel, Especias y su delicioso Cuscús con Almendras y Pasas.



ORIENTE DULCE

Baclavá: Hojaldre relleno de nueces y almendras emergido en miel. (Med/Turco/Griego).



Lokma: Masa de pan frito cubierto de miel, almíbar con canela y semillas de sésamo (Turco).



Mahalabia: Natillas libanesas de mariona de maíz con pistachos y su toque de miel (Libanés).



Oriente fresco: Frutas de temporada con helado de mango.



MENÚ PARA MIEMBROS



DIP MEZZE

DIP MEZZE es una variedad de aperitivos en la cocina del Medio Oriente y el Mediterráneo.

Hummus: Puré de garbanzos, tahini, jugo de limón, ajo y aceite de oliva. Se sirve con pan pita o verduras crudas.



Tabbouleh: Ensalada fresca con bulgur, perejil, tomate, cebolla, menta y un aderezo de limón y aceite de oliva.



Falafel: Bolitas fritas hechas de garbanzos o habas, sazonadas con especias. Se sirven con salsa de tahini o yogur.



Dolmas: Elaboradas con hoja santa, marinadas en vinagreta mediterránea y rellenas de arroz, verduras y especias.



Sambousek: Empanadillas rellenas de carne, queso, espinacas o mezclas de verduras.



Bazaar

MEDITERRANEAN ways

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD

MENÚ INFANTÍL

ENTRANTES

Spanakopita: Empanadillas griegas a base de queso feta y espinacas.



PRINCIPALES

Pasta Boloñesa.



Pizza: Queso mozzarella, tomate y jamón.



Shish Taouk: Brochetas de pollo marinado con patatas fritas. (Libanés)



POSTRES

Lokma: Masa de pan frito cubierto de miel, almíbar con canela y semillas de sésamo (Turco).



Ensalada de frutas.





ALÉRGENOS

 LÁCTEOS

 SULFITOS

 PESCADO

 NUECES

 HUEVO

 SOYA

 GLÚTEN

 CRUSTÁCEOS


 CACAHUATES

 APIO

 ALTRAMUCES

 MOSTAZA

 SÉSAMO

 MOLUSCOS

βa:zars
MEDITERRANEAN WAYS

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD



