



UMAUEYON

◆ COFFEE & RESTAURANT ◆

MENÚ

Entrantes...

Mezze platter (Hummus Beiruti, falafel, cremoso de queso feta con mermelada de higos, tabbouleh de remolacha, aceitunas y encurtidos servidos con pan árabe) **18,00€**

Cremoso de queso feta (Con mermelada de higos, almendras, aceitunas kalamata y menta, servido con pan casero) **10,50€**

Falafel taamiya (5 uds.) (Croquetas de garbanzos y hierbas frescas con salsa de yogur y cilantro) **8,20€**

Sambusa de queso feta (3 uds.) (Hojaldre relleno con espinacas, pistachos, pasas, salsa de granada, vinagreta de albaricoques y tomillo) **12,90€**

Zaalouk (Crema de berenjenas asadas a la brasa con tomate y cilantro con nuestro pan casero) **8,90€**

Hummus Beiruti (Hummus de garbanzos, con pepinillos, tomate, perejil y pan árabe) **7,90€**

Hummus tradicional (Hummus de garbanzos, salsa tahini, aceite y limón con pan árabe) **7,90€**

Aceitunas aliñadas (Con salsa de melaza de granada, nueces y menta) **3,90€**

Pan Tamis casero (En dos variedades: queso y aceitunas negras, servido con aceite de oliva y zaatar) **2,60€ por persona**

Sopas...

Sopa del Sheik (Sopa de carne, tomate, avena, especias y limón negro) **7,90€**

Sopa del día, Harira (Consultar con el personal)

Ensaladas...

Berenjena a la llama (Servida con hummus, ensalada árabe, granada y vinagreta de menta) **10,90€**

Al Zaatar (Ensalada de rúcula, naranja, queso feta, aceitunas kalamata, cebolla roja y almendras tostadas, aliñada con vinagreta de zaatar) **11,50€**

Tabbouleh (Ensalada con trigo bulgur, remolacha, queso feta, tomate, cebolla roja, perejil, granada y vinagreta de menta) **9,90€**

Fattoush (Ensalada de tomate, pepino, rábano, zanahoria, mango, cebolla roja, aceitunas, sumac, pan casero crujiente y vinagreta de granada) **10,50€**

Guisos con arroz...

Guiso de cordero **19,90€**

Guiso de pollo **15,50€**

Guiso de verduras **12,00€**

Elige el guiso que prefieras y el tipo de arroz entre:

Arroz Mandhi (Aroma ahumado al carbón, limón negro, cardamomo, almendras y pasas tostadas)

Arroz Bukhari (Con zanahoria, tomate, especias y pasas)

Tajín...

Pollo (Guiso tradicional de pollo con especias, patatas fritas, aceitunas verdes y limón encurtido) **17,50€**

Cordero (Guiso tradicional de cordero con ciruelas, orejones, almendras y sésamo) **21,50€**

Cuscús...

Pollo **15,50€**

Cordero **19,90€**

Verduras **12,90€**

Servido con verduras de temporada, especias árabes y cebolla caramelizada.

Platos especiales.....

Kofta de ternera (Brochetas de ternera, ensalada fresca, hummus, pan árabe y salsa de hierbas frescas) **16,50€**

Corvina Chermoula (Corvina adobada con especias árabes, arroz basmati, cilantro y salsa chermoula) **15,50€**

Pastela moruna (Exquisito hojaldre de masa fina relleno de pollo, almendras y canela con vinagreta Fakiha) **15,50€**

Shawarma libanesa (Pollo marinado hecho al carbón, servido con pan casero, hummus, tomate, pepinillo, cebolla y cilantro) **14,90€**

Acompañantes...

Tzatziki (Salsa de yogur con pepino, menta y eneldo) **5,50€**

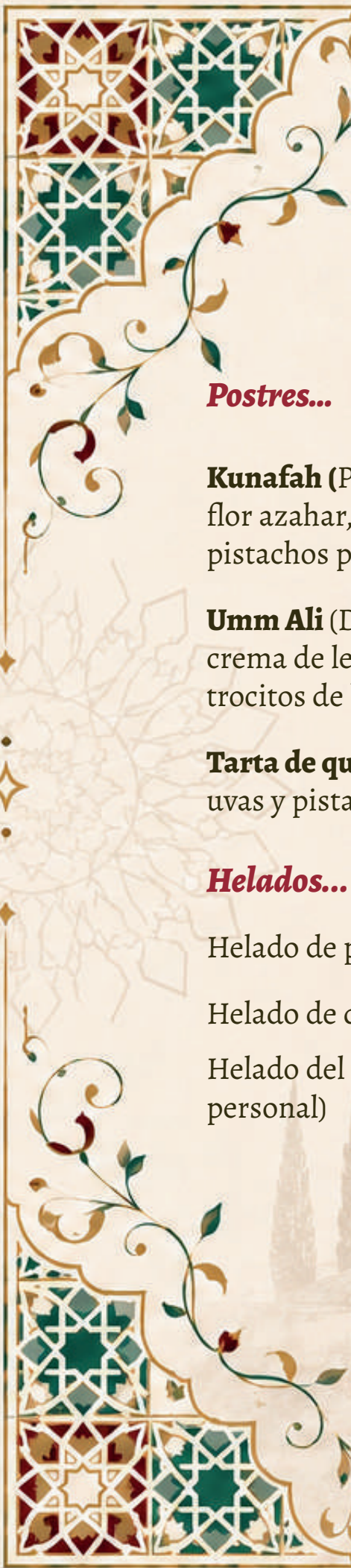
Ensalada árabe (Tomate, pepino, cebolla roja, menta y sumak) **3,90€**

Pan árabe **2,50€**

Arroz Mandhi / Arroz Bukhari **3,90€**

Salsa Dakkous (Cilantro, tomate, ajo, sal, aceite y pimienta negra) **2,80€**

**Nuestros panes son elaborados a diario de forma artesanal por nuestro equipo.*



Postres...

Kunafah (Pastel de fideos kataif, miel de flor azahar, relleno de queso fresco y pistachos por encima) **7,90€**

Umm Ali (Dulce árabe caramelizado con crema de leche caliente, frutos secos y trocitos de bollería) **7,50€**

Tarta de queso (Con mermelada de fresa, uvas y pistachos) **7,90€**

Helados...

Helado de pistacho y azafrán **4,90€**

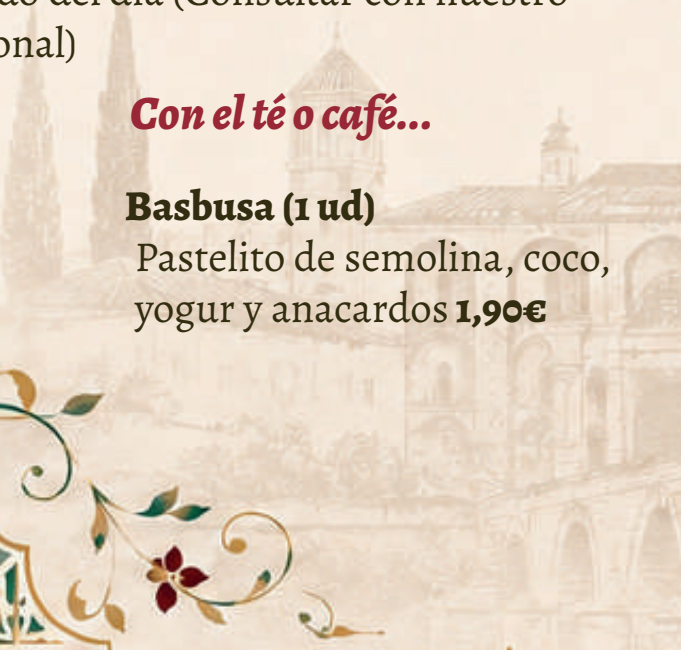
Helado de dátiles y canela **4,90€**

Helado del día (Consultar con nuestro personal)

Con el té o café...

Basbusa (1 ud)

Pastelito de semolina, coco, yogur y anacardos **1,90€**





C/Céspedes 8, 14003 Córdoba

+34 957 94 76 70

@restauranteumaueyon

www.umaueyon.com

Disponemos de carta de alérgenos conforme al Reglamento (UE) nº 1169/2011.
Solicítela a nuestro personal.