



S U P R A

A L I M E N T O S

PARA PICAR

ACEITUNAS DAMASCO 120g

Kalamatas cubiertas de panko, fritas; servidas sobre jocoque con aceite de cayena."

\$160.00

GUACAMOLE DE MEDIO ORIENTE 140g

Con tahini, ajo, hierbabuena y chile serrano

\$190.00

PATATAS BRAVAS 250g

Con alioli de chermoula

\$190.00

CALAMARES FRITOS 180g

Con salsa agridulce

\$320.00

BROCHETA DE QUESO 3 pzas

Con chutney picante de jitomate.

\$220.00

COLIFLOR FRITA 250 g

Con tahini y harissa

\$190.00

ENSALADAS

ENSALADA DE VERDOLAGA 120g

Queso feta, tomate cherry y semilla de girasol

\$160.00

TABULE DE QUINOA 180g

Quinoa roja, trigo quebrado, jitomate cherry, pepino, perejil y cilantro. **\$160.00**

BURRATA ESTILO SUPRA 150 g

Con pesto de jitomate deshidratado y ensalada de tomates y arúgula. **\$300.00**

ENTRADAS

CEVICHE DE CAMARÓN Y PULPO 180gr

harissa, jugo de limón, Chile serrano, pepino persa, cebolla morada

\$290

TIRADITO DE PULPO 180gr

laminas de pulpo, aguachile de cebolla tatemado y Chile serrano, pepino persa, aceite de ajonjolí, cilantro criollo, cebolla morada.

\$340

TARTAR DE ATÚN 180 gr

atún cubos, aguacate, alga nori, aceite de oliva, mayonesa de chile serrano y cebolla tatemado, cilantro criollo

\$290

TOSTADA DE ATÚN 2 pzas

Puré de aguacate con wasabi, aceite de chile y limón, aceite de ajonjolí, cebollín, jengibre frito

\$350.00

TOSTADA DE PULPO 2 pzas

Con alioli de Chermoula, y salsa de Chiles Treados, ensalada de verdolagas

\$350.00

TOSTADA DE CECINA 2 pzas

Con aguacate, pepitas enchiladas, cebolla morada, chile serrano y limon.

\$250.00

TARTAR DE SALMÓN 120 gr

Salmón curado en casa, aceite de chile y limón, hierbabuena, cebolla morada y limón encurtido; sobre jícama.

\$250.00

CORAZONES DE ALCACHOFA 180g

Fritos, servidos con alioli de alcaparra.

\$220.00

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas gajo \$150

250g

Papas francesa \$150

250g

Aceitunas harissa \$150

120g

Aceitunas con tomillo \$150

120g

ALIMENTOS

CON LAS MANOS

TACOS DE CAMARÓN 3 pzas

En tortilla de harina, bañado en salsa de ají amarillo, chiles secos y coco
\$320.00

KEBAB DE POLLO CON CURRY VERDE 100 gr

Pechuga de pollo marinada con jengibre, raíz de té limón; a la plancha, servida en pan árabe con papas fritas y salsa de curry verde
\$220.00

TACO DE KÖFTE DE RES 100 g

Carne de res con cebolla, comino, semilla de cilantro y ralladura de limón, servida con pan arabe, rábano picado, chutney verde picante y col morada encurtida
\$230.00

PIZZETA DE SALMÓN 220g

Con aguacate, alcaparras y verdolagas
\$300.00

PIZZETA MEDITERRÁNEA 220 g

Con queso de cabra, corazón de alcachofa y arúgula
\$250.00

SFIHA 150 g

Pan árabe con carne de res y cordero, a la plancha; acompañado de cebolla morada encurtida, chutney de cilantro y salsa tahini
\$250.00

SAMOSAS 4 pzas

Rellenas de papa; con chutney de hierbabuena y yogurt
\$190.00

FALAFEL 150 g

De espinaca y garbanzo; con tahini de perejil
\$150.00

HAMBUERGUESA DE LENTEJAS 150 g

Con hongo cremini, y jitomate deshidratado, servidas con papas gajo.
\$195.00

PLATO FUERTE

CAMARONES KATAIFI 5 pzas

Camarón U-15 envuelto en kataifi al horno; servido con salsa picante de hierbabuena
\$390.00

BROCHETAS DE CERDO PEKMEZ 6 pzas

Marinadas en especias y glaseadas con pekmez
\$280.00

POPCORN SHRIMP 90g

Camarones en témpura, fritos, bañados con alioli de charmoula
\$220.00

TATAKI DE ATÚN 100g

Atún aleta amarilla, sellado, servido sobre hummus de garbanzo con salsa macha
\$350.00

TACOS DE PULPO CON CHORIZO 3pzas

En tortilla de maíz, con frijoles, chicharrón, nopales y cebolla morada encurtida
\$330.00

HAMBURGUESA

CON ROQUEFORT Y TOCINO 150g

Con pan hecho en casa, lechuga, y cebolla caramelizada
\$360.00

POSTRES

PASTEL DE DÁTIL Y NUEZ 180 g

Con sultanas; servido con helado de jocoque
\$180.00

CONGELADO DE CARDAMOMO 110 g

Con pistaches y arándanos
\$150.00

PASTEL DE TRUFA CON CACAHUATE 120 g

\$190.00

HELADO DE JOCOQUE 120 g

Con miel de hierbabuena
145.00

PASTEL DE ELOTE 150 g

Con helado de caramelo y miel de granada.
\$170.00