

Onoé

ENSALADAS ONOÉ

- 01 **TABULE** 10 €
Perejil, hierbabuena, tomate, cebolleta china, bulgur, lechuga y vinagreta de limón
- 02 **FATUSH** 11 €
Lechuga, rúcula, perejil, hierbabuena, cebolleta china, tomates, rábano, pepino, pimiento verde, pan libánes frito, sumac, granada y vinagreta de melaza de granada (+ *Burrata de búfala 5 €*)
- 03 **BURRATA ONOÉ** 16 €
Burrata 100% de búfala fresca italiana, musaka'a vegetal libanesa, muhamara y hierbabuena

Onoé

ENSALADAS

MEZZES

01	HUMMUS Crema de garbanzos, tahini, limón y aceite de oliva. Acompañado de pan libanés.	7/10 €
02	HUMMUS + CARNE PICADA Hummus, carne picada especiada de ternera y cordero con piñones. Acompañado de pan libanés.	15 €
03	HUMMUS + CHORIZO Hummus, picadillo de chorizo ibérico y chimichurri de zaatar. Acompañado de pan libanés.	15 €
04	HUMMUS + SOLOMILLO Hummus, daditos de solomillo premium de ternera, pesto y piñones. Acompañado de pan libanés.	20 €
05	HUMMUS + PULPO Hummus, rodajas de pata de pulpo gallego salteadas, almendras tostadas y aceite de trufa blanca. Acompañado de pan libanés.	24 €
06	MUTUBAL Crema de berenjenas asadas, tahini, limón, granada, aceite de oliva. Acompañado de pan libanés.	7/11 €
07	MUHAMARA Crema de pimientos rojos asados, nueces, aceite de oliva y melaza de granada. Acompañado de pan libanés.	7/12 €
08	LABNE Crema de yogur casera, sal, hojas de menta seca, pimentón, aceite de oliva virgen extra y crackers de sésamo (<i>Suplemento crackers de sésamo adicional +2 €</i>)	8/13 €
09	MUSAKA 'A LIBANESA Mezze frío de pisto de berenjena y tomate con melaza de granada. Acompañado de pan libanés.	10 €
10	MAKANEK Salchichas libanesas de ternera saltadas con melaza de granada y piñones. Acompañado de pan libanés.	10/18 €
11	KIBBE 2 o 4 croquetas de carne, bulgur y especias rellenas de carne picada y piñones	6/11 €
12	KIBBE DE CALABAZA 2 o 4 croquetas veganas de calabaza y bulgur rellenas de espinacas y garbanzo	6/11 €
13	RAKAYEK 2 o 4 rollitos fritos de queso y semillas nigella	5/9 €
14	FATAYER DE ESPINACAS 2 o 4 empanadas de espinacas y sumac	5/9 €
15	FALAFEL 5 croquetas de garbanzo, tomate, hierbabuena, pepinillo, piparras y salsa tahini	10 €
16	PATATAS FRITAS Patatas fritas caseras y salsa Onoé	4,5 €
17	ARROZ LIBANÉS Arroz con fideos acompañado de yogur	5,5 €

SUPLEMENTO PAN LIBANÉS ADICIONAL + 1 €

TACOS

- 01 **TACO DE SHAWARMA DE TERNERA** 11 €
2 tacos de shawarma de ternera, pepinillo, perejil, tomate, cebolla morada, sumac, hierbabuena y salsa tahini
- 02 **TACO DE SHAWARMA DE POLLO** 10 €
2 tacos de shawarma de pollo de corral, lechuga, pepinillo, salsa Onoé y salsa de ajo
- 03 **TACO DE SHAWARMA DE PATO** 12 €
2 tacos de shawarma de solomillo de pato, lechuga, cebolleta, pepinillo, salsa Onoé y salsa de ajo

PARRILLADAS

- 01 **SHISH TAUK** 10/17 €
1 o 2 brochetas de pollo de corral marinado a la parrilla, pepinillo y salsa de ajo
- 02 **LAHM MESHWE** 13/25 €
1 o 2 brochetas de solomillo premium de ternera marinado a la parrilla, cebolla asada, tomates cherry asados, pimientos de padrón asados y hummus con chimichurri zaatar
- 03 **KEBAB** 10/18 €
1 o 2 brochetas de carne picada de ternera y cordero con especias a la parrilla, cebolla asada, tomates cherry asados, pimientos de padrón asados y hummus
- 04 **KEBAB JESHJASH** 21 €
2 brochetas de carne picada de ternera y cordero con especias a la parrilla, pimientos de padrón asados, piñones, salsa de tomate y salsa de yogur
- 05 **SALMÓN AL ESTILO MEDITERRÁNEO** 12/22 €
1 o 2 brochetas de salmón marinado a la parrilla, limón y salsa tártara
- 06 **SHISH MOMO** 15/28 €
1 o 2 brochetas de solomillo de ternera marinados en crema de cacahuete a la parrilla, hummus y muhamara
- 07 **PARRILLADA MIXTA** 30/53 €
1 o 2 brochetas de la parrillada tradicional: shish tauk, lahm meshwe y kebab con pepinillo, cebolla asada, tomates cherry asados, pimientos de padrón, salsa de ajo y hummus

ACOMPAÑAMIENTOS de parrillada

- 01 **PATATAS FRITAS** Patatas fritas caseras 2 €
- 02 **ARROZ LIBANÉS** Arroz con fideos 2 €

Onoé

CARTA ONOÉ

REFRESCOS Y ZUMOS

01	AGUA MINERAL	2,5 €
02	AGUA CON GAS	3 €
03	LIMONADA CASERA	5 €
04	TÉ VERDE/TÉ NEGRO HELADO	4,5 €
05	COCA COLA/COCA COLA ZERO	3 €
06	GINGER ALE/TONICA	3,5 €

CERVEZA SIDRA Y VERMUT

01	ALMAZA - LAGER LIBANESA	5,50 €
02	CERVEZA VICTORIA - BARRIL	4 €
03	FREE DAMM TOSTADA 0,0	4 €
04	DAMM SIN GLUTEN	5 €
05	MAHOU TERCIO	4 €
06	VERMOUTH 9 DI DANTE ROSSO	5 €
07	VERMOUTH CARPANO BLANCO	4,50 €
08	WATA - SIDRA LIBANESA	9 €

VINO BLANCO

TILENUS MONTESEIROS <i>D.O BIERZO</i>	4,5/27 €
GODELLO	
TAMBORÁ <i>D.O RIBEIRO</i>	29 €
GODELLO	
GRAMONA GESSAMÍ <i>D.O Penedés</i>	5,50/30 €
MOSCATEL, SAUVIGNON BLANC, GEWURSTRAMINER	
CLOUDY BAY <i>NUEVA ZELANDA</i>	45 €
SAUVIGNON BLANC	
IXSIR ALTITUDE <i>LIBANO</i>	40 €
OBEIDEH, MASCATE, VIOGNIER	

VINO ROSADO

WHISPERING ANGEL <i>CÔTES DE PROVENCE</i>	35 €
GARNACHA, CINSAULT, VERMENTINO	

VINO TINTO

FINCA VALDEHERMOSO	5/26 €
<i>D.O RIBERA DEL DUERO</i> TINTA DEL PAÍS	
VALDERIZ <i>D.O RIBERA DEL DUERO</i>	36 €
TINTA DEL PAÍS, ALBILLO	
LA MATEO VENDIMIA <i>D.O RIOJA</i>	33 €
TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO	
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA	40 €
<i>D.O RIOJA</i> TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO, GRACIANO	
IXSIR ALTITUDE <i>LIBANO</i>	40 €
CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, CALADOC y TEMPRANILLO	

ESPUMOSOS

SCAVI RAI SPUMANTE <i>PROSECCO</i>	22 €
CHAMPAGNE RUINART "R DE RUINART"	105 €
BRUT. CHAMPAGNE	

DESTILADOS

Copa

Combinado

Vodka

01	J.J WHITLEY ARTISANAL	8 €	10 €
02	TITO'S	10 €	12 €
03	BELVEDERE	13 €	15 €

Gin

01	TANQUERAY	8 €	10 €
02	TANQUERAY 0.0	8 €	10 €
03	WHITLEY NEILL	10 €	12 €
04	ROKU	11 €	13 €
05	HENDRICK'S	12 €	14 €
06	MONKEY 47	14 €	16 €
07	THE GARDENER	13 €	15 €

Whisky

01	BLACK LABEL	11 €	13 €
02	ARDBEG 10	15 €	
03	MACALLAN 12	15 €	
04	HIBIKI HARMONY	24 €	
05	MICHTER`S	15 €	

Ron

01	SANTIAGO DE CUBA 8	9 €	11 €
02	BARRILITO 3 STARS	12 €	14 €

Tequila y Mezcal

01	TEQUILA OLMECA ALTOS BLANCO	7,50 €	9.50 €
02	ENTRE MANOS SILVER	15 €	17 €
03	PATRÓN REPOSADO	12 €	14 €
04	AMARÁS LOGIA CENIZO	16 €	18 €

ARAK LIBANÉS

	copa	jarra 1/4
01 ARAK FARID CLÁSICO Combina perfectamente con mezze, barbacoa o simplemente aperitivos	7,50 €	45 €
02 ARAK FARID ZAATAR Se sirve con mezze y aperitivos. Combina con tabule, patatas fritas y labne.	8,50 €	
03 ARAK FARID LAVANDE Se sirve con aperitivos. Combina con aceitunas y patatas fritas.	8,50 €	
04 ARAK FARID CANELLE Se sirve como digestivo. Combina maravillosamente con postres. Se suele tomar con hielo, sin agua.	8,50 €	
05 ARAK FARID CAFÉ Se sirve como digestivo. Combina maravillosamente con postres. Se suele tomar con hielo, sin agua.	8,50 €	

El **Arak**, bebida alcohólica anisada producida en el Levante mediterráneo, es **una de las bebidas alcohólicas más antiguas del mundo**, ya que su origen se remonta al siglo IX. Se elabora mezclando uvas y semillas de anís, lo que le confiere un aroma único, sutilmente parecido al regaliz. Actúa como un limpiador de paladar, preparándote para cada nuevo plato.

En el verdadero espíritu de la tradición, **el Arak no se disfruta por sí solo**. Se mezcla armónicamente con agua, típicamente en una proporción clásica de 1 parte de Arak a 2 partes de agua, seguido por hielo.

Onoé

BEBIDAS

POSTRES

01	TAHINI CHEESECAKE	8 €
02	BAKLAVA CASERO	7 €
03	TIRAMISÚ CON CARDAMOMO Y PISTACHIO	7 €
04	HELADO	6 €
	Pistacho Chocolate	6 €

CAFÉ Y TÉ

01	ESPRESSO	2,60 €
02	CORTADO	2,80 €
03	FLAT WHITE/CAFÉ CON LECHE/CAPUCCINO	3 €
04	CHAI LATTE	4,50 €
05	TÉ/INFUSION	2,50 €
06	CAFÉ BLANC	2,50 €
07	ZUHURAT	3 €

SUPLEMENTO LECHE DE AVENA + 0,50 €

LICORES DIGESTIVOS

01	ARAK FARID CAFÉ	8,50 €
	Chupito de licor de anís infundido con café	
02	ARAK FARID CANELA	8,50 €
	Chupito de licor de anís con infusión de canela	
03	LIMONCELLO	5 €
	Chupito de licor de limón italiano artesanal	
04	ZA'ATAR LICOR	7 €
	Chupito de licor de tomillo libanés artesanal	