



787-792-2625

<http://www.foodnetdelivery.com>

# TIERRA SANTA

## Aperitivos

1. 1.Hummus \$6.30  
*Garbanzos molidos con crema de ajonjolí y limón (ajo opcional). Servidos con Pan Pita. Ground chick peas with sesame seed cream and lime, (garlic option) with pita bread.*
2. 2.Babaganouch \$6.30  
*Berenjena Asada, molida con crema de ajonjolí y limón (ajo opcional). Servidos con Pan Pita. Grilled eggplant grounded with sesame seed cream and lime, (garlic option) with pita bread.*
3. 3.Foul Mudamas \$5.80  
*Habas con ajo, limón y tomate fresco. Servidos con Pan Pita. Fava beans with lime, and sesame seed cream with pita bread.*
4. 4.Falafel \$6.30  
*7 Frituras de garbanzos con perejil, cebolla y ajo, con salsa de ajonjolí. Fried chick peas with parsley, onions, and garlic, with cream of sesame sauce.*
5. 5.Labaneh \$6.30  
*Yogurt concentrado (hecho en casa) con Pan Pita. Concentrated yogurt (homemade) with pita bread.*
6. 6.Betejan Makil Aw Mashwi \$7.35  
*Berenjena frita o asada en rebanadas con ajo y limón. Fried or grilled sliced eggplant with garlic and lime.*
7. 7.Kibeh Maklieh (2 Piezas) \$6.30  
*Fritura de trigo rellena de carne, cebolla y pignoli. Fried wheat stuffed meat, onions, and pine nuts. (2 pieces)*
8. 8.Kibeh Niyeh \$8.40  
*Trigo filete de res molida cruda, cebolla y comino, con pan pita. Crushed wheat with ground raw meat, onions, and cumin with pita bread.*

## Ensaladas

9. 9.Salata Arabe \$6.30  
*Ensalada de pepinillo, tomate, perejil, aceite de oliva y limón. Salad of tomato, cucumber, parsley olive oil, and lime.*
10. 10.Tabuleh \$6.85  
*Ensalada de tomate, trigo, pepinillo, perejil, aceite de oliva y limón. Salad of tomato, crushed wheat, cucumber, parsley, olive and lime.*
11. 11.Salata Bet Tahineh \$6.30  
*Ensalada de tomate, pepinillo con crema de ajonjolí y limón. Salad of tomato, cucumber, sesame seed cream and lime.*
12. 12.Salata Franyieh \$8.40  
*Ensalada de pepinillo, lechuga, tomate, rabano, aceitunas negras, queso feta con aceite de oliva. Salad of lettuce, tomato, cucumber, raddish, olives and feta cheese.*
13. 13.Salata Bei Laban \$5.80

## Sopas

14. 14.Shoraba \$6.30  
*Sopa de lentejas (vegetariana). Lentils Soup (no meat).*

## Platos Principales

23. 23.Warak Inab \$11.55  
*Hojas de parra rellenas con arroz o arroz y carne, con ensalada arabe. Grape leaves stuffed with rice or rice and meat. Served with arabic salad.*
24. 24.Malfuf \$11.55  
*Hojas de repollo rellenas con arroz o arroz y carne con ensalada arabe. Cabbage leaves stuffed with rice and meat and arabic salad.*
25. 25.Galaieh \$15.70  
*Carne de res picada, guisada con tomates y cebolla. Beef, onion, chopped tomato, cooked and arabic salad.*
26. 26.Dachach \$16.75  
*Pechuga de pollo deshuesada a la parrilla con sofrito y almendras arabes. Grilled chicken breast with local flavor and arabic almonds.*
27. 27.Dachach Ma Carry \$16.75  
*Pollo al curry con cebolla, manzana y jugo de china natural. Chicken with curry, with onion, natural apple and orange juice.*
28. 28.Jaruf Ma Carry \$17.80  
*Cordero al curry con cebolla, manzana y jugo de china natural. Lamb with curry, with onion, apple natural orange juice.*
29. 29.Kibeh Nieh \$17.80  
*Trigo con filete de res crudo, molido con cebolla y comino. Crushed wheat with ground raw beef fillet, onion, cumin and salad.*
30. 30.Lahem Mashwi \$20.00  
*Filete de res asado a la parrilla con sofrito y almendras arabes. Grilled beef fillet, with arabic sauce and almonds on top.*
31. 31.Kustaleta \$30.65  
*Chuletas de cordero asado a la parrilla. Lamb chops on the grill.*
32. 32.Jaruf Machwi \$17.80  
*Pata de cordero asada a la parrilla. Con cebolla y perejil por encima. Grilled lamb shank with onions and parsley on top.*
33. 33.Shesh Kabab Shucaf \$20.00  
*Brochetas de filete de res a la parrilla. Grilled beef kabab.*
34. 34.Ground Beef Kifta Kabab \$15.70  
*Brocheta de albondigas de carne molida de res con especias. Meatball skewer of ground beef with onion, parsley on the grill.*
35. 35.Shesh Kabab Jaruf \$18.85  
*Brochetas de carne de cordero a la parrilla. Grilled lamb kabab.*
36. 36.Shesh Kabab Dachach \$16.75  
*Brochetas de pechuga de pollo deshuesada a la parrilla. Grilled*

## Mariscos

18. 18.Samack Mashwi \$23.25  
*Filete de Rodaballo asado con limón y ajo, sofrito arabe y almendras por encima. Halibut roasted with lime, garlic, arabic sauce, and almonds on top.*
19. 19.Gambary \$18.85  
*Camarones al estilo arabe con ajo y limón. Shrimps cooked arabic style with garlic and lime.*
20. 20.Shesh Kabab Gambary \$18.85  
*Camarones asados a la parrilla con ajo y limón. Grilled shrimps with garlic and lime.*
21. 21.Samack Makli \$17.80  
*Filete de Dorado a la oliva con especias arabes, arroz y ensalada. Mahi-Mahi with olive oil and arabic spices, rice and salad.*
22. 22.Salmon Mashwi \$18.85  
*Salmon asado con ajo, limón y vegetales. Grilled salmon roasted with lime and garlic and vegetables.*

## Combinaciones Y Especialidades

- Combinacion Mazat (platitos) \$20.95  
*Hommos, Babaganouch, Tabuleh, Salata Arabe, Falafel, Kibeh, Pickels, Aceitunas, Queso Feta, Salsa Tahine.*
- Combinacion de Bandeja (2 personas) \$44.00  
*Shesh Kabab de Res, Shesh Kabab de Pollo, Chuletas de Cordero, Kifta Kabab, Hojas de Parra, Hojas de Repollo, Kibeh Frita, Arroz Pilaf, Salata Arabe.*
- Combinacion Tierra Santa \$16.75  
*Tabuleh, Malfuf, Warak Inab, Dachach, Shesh Kabab y Kibeh frita.*
- Combinacion Mediterraneo \$17.85  
*Hummus, Salata Arabe, Arroz Pilaf, Kustaleta, Kifta Kabab, Sabanegh.*
- Combinacion Vegetariana \$15.70  
*Tomate, cebolla, setas, berenjena, pimienta y ajos: asados a la parrilla.*
- Combinacion Shehrazad \$15.70  
*Labaneh, Babaganouch, Ensalada arabe, Hoja de Parra sin Carne, Arroz.*

## Postres

47. Baclava \$2.25  
*Delicioso postre a base de hojaldre y pistachio. Delicious flaky pastry with sweetened Pistacchios.*
48. Dedos De Princesa \$2.25
49. Nido \$2.25
50. Burma \$2.25
51. Halva \$2.25
52. Galletita De Datil \$2.25
53. Basma \$2.25

## Menu Para Ninos

Ensalada de pepinillo con yogurt.  
Salad of cucumber and yogurt.

## **Platos Complementarios**

15. 15.Kras Sabaneh \$10.50  
*Pan horneado relleno con espinaca. (4 piezas). Stuffed bread with spinach. (4 pieces).*
16. 16.Hommos Ma Lahemh \$11.55  
*Garbanzos molidos con crema de ajonjolí y carne de res frita por encima. Gound chick peas with cream of sesame and fried beef meat on top.*
17. 17.Hommos Maa Dachack \$10.50  
*Garbanzos molidos con crema de ajonjolí con pechuga de pollo picada y frita por encima. Ground chick peas with cream of sesame with fried cut chicken pieces on top.*

- chicken kabab.*
37. 37.Shesh Kabab Mushacal \$20.00  
*Una combinacion de pollo, filete de res y carne de cordero a la parrilla. Combination of chicken, beef fillet, lamb on skewer.*
38. 38.Tashkileh \$30.40  
*Una combinacion de chuleta de cordero, camarones, pollo, filete de res y cordero a la parrilla con broccoli. Combination of lamb chop, shrimp, chicken, beef lamb on the grill with brocoli.*

39. 39.KID Pechuga De Pollo \$8.30  
Asada  
*Servida con arroz blanco. Grilled chicken breast with white rice.*
40. 40.KID Hamburguesa \$8.30  
*Con ensalada y papas fritas. Hamburger lettuce and tomato with french fries.*

## **Sides**

45. Arroz Pilaf \$4.00
46. Extra Pan \$3.00

## **Bebidas**

- Nectar De Mango \$4.00
- 1/2 Jarra de Sangria \$18.00
- Jarra de Sangria \$31.50
- Frappe de Fresa \$5.25
- Frappe de Mango \$5.25

## **Tragos de la Casa/House Drinks**

- Arabian Passion \$6.30  
*Bacardi blanco, Bugalu, Passoa y jugo de pina. Bacardi Rum, Bugalu, Passoa and pineapple juice*
- Arabian Fantasy \$6.30  
*Frappe de Bacardi Limon con fresas y jugo de frutas. Bacardi Limon Frappe with strawberry and fruit juice.*
- Medio Oriente \$6.30  
*Bacardi Limon, Passoa, jugo de naranja natural y cranberry. Bacardi limon, Passoa, natural orange juice and cranberry.*
- Arak \$6.30  
*Anis en las rocas con jugo de uvas blancas. Anis with ice and white grape juice.*