



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 \$5.79
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 \$6.85

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 \$15.70
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 \$16.75
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 \$16.75
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 \$25.95
Chuletas de cordero asado a la parrilla. Lamb chops on the grill.
32. 32.Jaruf Machwi \$16.75
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 \$18.85
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 \$20.95
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 Tierra Santa \$15.70
Tabuleh, Malfuf, Warak Inab, Dachach, Shesh Kabab y Kibeh frita.
- Combinacion Mediterraneo \$16.75
Hummus, Salata Arabe, Arroz Pilaf, Kustaleta, Kifta Kabab, Sabanegh.
- Combinacion Vegetariana \$14.65
Tomate, cebolla, setas, berenjena, pimienta y ajos: asados a la parrilla.

Postres

47. Baclava \$2.25
Delicioso postre a base de hojaldre y pistachio. Delicious flaky pastry with sweetened Pistachios.
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

39. 39.KID Pechuga De Pollo \$7.90
Asada
Servida con arroz blanco. Grilled chicken breast with white rice.
40. 40.KID Hamburguesa \$7.90
Con ensalada y papas fritas. Hamburger lettuce and tomato with french fries.

Sides

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

Bebidas

- Limonada \$4.00

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 \$19.90

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 \$27.95

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.

Nectar De Mango \$4.00

1/2 Jarra de Sangria \$18.00

Jarra de Sangria \$30.00

Frappe de Fresa \$5.25

Frappe de Mango \$5.25