



EL EMIR

Restaurant y dulcería

MAGHREBI



ENTRADAS FRÍAS



Baba Ghanoush **\$3.500**

Puré de berenjenas asadas, mezcladas con pasta de sésamo (Tahini) y jugo de limón.

Roasted aubergine puree, mixed with sesame paste (Tahini) and lemon juice.



Labneh **\$2.500**

Crema de yogurt ácida

Sour yogurt cream



Hummus **\$3.500**

Puré de garbanzo con pasta de sésamo (Tahini), jugo de limón y aceite de oliva.

Chickpea puree with sesame paste (Tahini) and lemon juice.



Tabbouleh **\$4.000**

Perejil con tomate, cebolla, menta, jugo de limón y aceite de oliva

Parsley with tomato, onion, mint, lemon juice and olive oil.



Kubbe Crudo **\$6.000**

Carne molida rellena con Burghol (masa de trigo), y aliños. 12 Unidades.

Ground beef stuffed with wheat dough and arabic condiments. 12 pieces.



Fattoush **\$4.000**

Ensalada fresca mezclada con tomate, cebolla, pepino, pan tostado con aceite de oliva y jugo de limón.

Fresh salad with tomato, onion, cucumber, toasted bread with olive oil and lemon juice.

ENTRADAS CALIENTES



Ful Medames **\$4.000**

Habas cocidas a fuego lento con tomate, perejil, cebolla y aceite de oliva.

Broad beans simmered with tomato, parsley, onion and olive oil.



Falafel **\$7.500**

Croquetas de garbanzo molido con perejil, cebolla y aliños árabes. 12 unidades

Ground chickpea croquettes with parsley, onion and arabian dressings. 12 pieces.

Kubbe Fritos **\$6.000**

Carne molida rellena con Burghol (masa de trigo) y aliños. 12 unidades.

Ground meat stuffed with wheat dough and dressings. 12 pieces.



Burak **\$6.500**

Masa rellena con papa prensada con cebolla, perejil, aceituna, carne molida, atún o vegetariano, con queso crema. 5 Unidades

Dough stuffed with pressed potato with onion, parsley, olive, ground meat, tuna or vegetarian with cream cheese. 5 pieces



PLATOS DE FONDO



Chich kebab \$8.500

4 Brochetas de carne o pollo, acompañadas con arroz o papas fritas y ensalada

Grilled ground beef skewers accompanied by salad, rice or french fries.



Burak especial \$7.000

Masa rellena con papa prensada con cebolla, perejil, aceituna, carne molida, vegetariano o atún, con queso crema y huevos. 2 unidades

Dough stuffed with pressed potato with onion, parsley, olive, ground meat, tuna or vegetarian and cream cheese and eggs. 2 pieces.



Makluba \$7.500

Arroz basmati con pimentón, berenjena, papas y pollo

Rice basmati with paprika, aubergine, potatoes and chicken



Plato vegetariano \$8.000

6 unidades de Falafel con arroz árabe y tabbouleh

Falafel (6 pieces), with arabic rice and tabbouleh.



Kufta \$8.000

Guiso de carne molida, cebolla, perejil y salsa de tomate, acompañado con arroz, ensalada o papas fritas.

Stew of ground meat, onion, parsley and tomato sauce, accompanied with rice, salad or french fries.



Shawarma al plato \$8.500

Carne, pollo o mixto al plato, con papas fritas y ensalada.

Meat, chicken or mixed to the plate with fries and salad.

RELLENOS



Hojas de parra **\$7.500**

Hojas de parra rellenas de arroz y carne.
25 unidades.

Grape leaves stuffed with rice and beef. 25 pieces.



Ajíes Rellenos **\$7.500**

Ajíes rellenos con arroz y carne.
6 unidades.

Chili peppers stuffed with rice and beef. 6 pieces.

Repollos rellenos **\$7.500**

Repollo relleno con arroz y carne.
16 unidades.

Cabbage stuffed with rice and beef. 16 pieces.



Zapallo relleno **\$7.500**

Zapallo relleno con arroz y carne.
6 unidades.

Zucchini stuffed with rice and beef. 6 pieces.



RELLENOS



Pimentones rellenos \$7.500

Pimentones rellenos con arroz y carne molida y condimentos. 6 unidades

Paprika stuffed with rice and beef. 6 pieces.



Papas rellenas \$7.500

Papas rellenas con arroz y carne molida y condimentos. 6 unidades.

Potato stuffed with rice and beef. 6 pieces.

Berenjenas rellenas \$7.500

Berenjenas rellenas con arroz y carne molida y condimentos. 6 unidades

Eggplant stuffed with rice and beef. 6 pieces.



Mixto relleno \$9.500

Rellenos con arroz y carne molida con condimentos. Incluye 6 hojas de parra, 3 repollos, 1 zapallo, 1 papa, 1 berenjena, 1 pimentón y 1 ají.

Rice and ground meat and seasonings. Includes 6 grapes leaves, 3 cabbage, 1 squash, 1 potato, 1 aubergine, 1 paprika and 1 chili pepper.



SHAWARMA



Shawarma mixto \$6.500

Pan árabe con lechuga, tomate, perejil, salsa de ajo, pollo y carne.

Arabic bread with lettuce, tomatoe, parsley, garlic sauce, beef and chicken.

Shawarma de pollo \$6.500

Pan árabe con lechuga, tomate, perejil, salsa de ajo y pollo.

Arabic bread with lettuce, tomatoe, parsley, garlic sauce and chicken.

Shawarma de carne \$6.500

Pan árabe con lechuga, tomate, perejil, salsa de ajo y carne.

Arabic bread with lettuce, tomatoe, parsley, garlic sauce and beef.

Shawarma de falafel \$6.500

Pan árabe con lechuga, tomate, perejil, salsa de ajo y falafel

Arabic bread with lettuce, tomatoe, parsley, garlic sauce and falafel



ACOMPANAMIENTOS Y EXTRAS

Extras para Shawarma



Papas fritas	\$700
Hummus	\$700
Salsas Argelina, o Queso	\$700
Baba ghanush	\$700



Arroz	\$2.500
-------	---------

Papas fritas grandes	\$3.500
Papas fritas pequeñas	\$2.500



Salsa de ajo	\$2.500
Salsa labneh	\$2.500
Salsa argelina	\$2.500
Salsa de queso	\$3.000



JUGOS Y BEBIDAS

Jugos naturales

\$3.000

Mango, Mora, Maracuyá,
Cuanabana o Piña.

*Mango, blackberry, maracuya, cuanabara or
pineapple natural juice*

Bebidas

\$1.800

Pepsi, Pepsi Zero, Pepsi light, Canada dry,
Canada dry zero, Canada dry light, Kem
piña, 7 up, bilz o pap.

Agua

\$1.400

Agua mineral sin gas
Agua mineral con gas



CAFÉS Y DULCES



Imagen referencial. El café no incluye dulces árabes.

Café árabe
Té

\$2.600
\$2.200

Dulces árabes

Ceregil, 4 unidades	\$7.000
Baklawa, 4 unidades	\$7.000
Mix de 10 unidades	\$6.500
Baklawa cada unidad	\$2.000
Ceregil cada unidad	\$2.000

