



ENTRANTES / STARTERS

Ensalada Shirazi – 7€

Cebolla, pepino, tomate, hierbas, zumo de limón

Finely chopped cucumber, tomato, onion with mint and lemon juice

Hummus – 7€

Crema de garbanzos con tahini, ajo, limón y aceite de oliva

Chickpea cream with sesame paste, garlic, lemon and olive oil

Kashke Bademjan – 9,5€

Berenjena salteada con nueces, yogur y menta

Sautéed eggplant with walnuts, yogurt and mint

Halim Bademjan – 11€

Berenjena con carne de cordero, lentejas y nueces

Eggplant with shredded lamb, lentils and walnuts

Mast Khia – 6,50€

Yogur con pepino, menta y nueces

Yogurt with cucumber, mint and walnuts

Mast Musir – 6,50€

Yogur con chalota persa

Yogurt with Persian shallots

Sopa de Lentejas – 7,50€

Lentejas, cebolla, jengibre y pimienta negra

Lentils, onion, ginger, black pepper

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

Kubideh – 19,00€

Dos brochetas de carne picada a la parrilla con arroz basmati y tomate asado
Two skewers of minced meat with basmati rice and grilled tomato

Yuyeh Kebab – 19,00€

Brocheta de pollo marinado en azafrán y limón con arroz basmati
Chicken skewer marinated in saffron and lemon with basmati rice

Sultaní Yuyeh – 23,00€

Una brocheta de pollo y una de carne picada con arroz basmati y tomate asado
One skewer of chicken and one of minced meat with basmati rice

Chenyéh – 24,00€

Solomillo marinado con cebolla y pimienta negra con arroz y tomate
Marinated tenderloin with onion and pepper, served with rice and grilled tomato

Sultaní Chenyéh – 32,00€

Solomillo marinado y carne picada con arroz y tomate
Marinated tenderloin and minced meat skewers with basmati rice

Mahi Kebab – 17,00€

Brocheta de merluza marinada con azafrán y limón con arroz basmati
Monkfish skewer marinated in saffron and lemon with basmati rice

Zereshk Polo – 19,00€

Pollo marinado con salsa de tomate, zanahoria y arroz con zereshk y pistacho
Chicken with tomato sauce, carrots, and rice with barberries and pistachio

Fesenjan – 19,00€

Guiso iraní con sirope de granada, nueces y muslos de pollo con arroz basmati
Persian stew with pomegranate syrup, walnuts and chicken thighs

Ghormeh Sabzi – 19,00€

Guiso de alubias rojas, carne de cordero y hierbas aromáticas con arroz basmati
Red beans and lamb stew with Persian herbs and basmati rice

Bamyeh – 19,00€

Guiso iraní con okra, carne de cordero y tomate con arroz basmati
Okra and lamb stew in tomato sauce with basmati rice

Khoresh Bademjaan – 19,00€

Guiso de berenjena y cordero en salsa de tomate con arroz basmati
Eggplant and lamb stew in tomato sauce with basmati rice

Baghali Polo – 22,50€

Jarrete de cordero con arroz basmati, eneldo y habas
Lamb shank with basmati rice, dill and broad beans



POSTRES Y TÉ / DESSERTS & TEA

Bastani Parsi – 9,00€

Helado tradicional persa elaborado con azafrán, pistacho y agua de rosas. Suave, aromático y único.
Traditional Persian ice cream made with saffron, pistachio, and rose water. Smooth, aromatic, and unique.

Coulant – 6,50€

Bizcocho caliente de chocolate con interior fundente. Acompañamiento ideal para terminar con dulzura.
Warm chocolate cake with molten center. A perfect sweet ending.

Baklawas (2 unidades) – 5,00€

Delicado pastel hojaldrado relleno de pistacho y bañado en sirope. Receta típica del Medio Oriente.
Layered pastry filled with pistachios and soaked in syrup. A Middle Eastern classic.

Té Persa – 2,00€

Té negro fuerte servido al estilo iraní, ideal para acompañar los postres.
Strong Persian black tea, served in traditional style. Perfect with sweets.



BEBIDAS / DRINKS

Refrescos – 3,00€

Bebidas gaseosas surtidas
Soft drinks

Agua 0.5L – 2,50€

Botella de agua mineral
Still water

Agua con gas – 2,50€

Agua mineral con gas
Sparkling water

Zumo de Naranja – 3,00€

Zumo natural
Orange juice

Dugh 0.5L – 5,50€

Bebida típica de yogur, menta y agua
Yogurt, mint, water drink

Cerveza – 3,50€

Cerveza nacional
Beer

Tinto de verano – 4,50€

Vino tinto con soda
Red wine with soda

Vino blanco – 3,50€

White wine

Vino tinto – 4,00€

Red wine



CARTA DE VINO / WINE LIST

ARZUAGA (Crianza 2020)	50€
COTO REAL (Reserva Rioja)	38€
SHIRAZ (Selección Especial)	35€
PAGOS DE QUINTANA (Crianza 2021)	30€
FINCA ENGALIA (Roble 2022)	18€
COTO MAYOR RIOJA (Crianza 2020)	18€

VINO BLANCO / WHITE WINE

RIAS BAIXAS (Albariño)	24€
Doña Hilaria Rueda (Verdejo)	18€
VALDIHUETE Rueda (Verdejo)	18€
VIÑA CAMPUS (Rosado)	18€