



# Ola بيروت BEIRUT

LOCAL 📍 VEGANO / VEGAN ▶ PICANTE / SPICY ▶  
FRUTOS SECOS / DRIED FRUITS 🌰 GLUTEN 🌾 LACTOSA / MILK 🥛  
PESCADO / FISH 🐟 SIN ALCOHOL / ALCOHOL FREE 🚫

Toda nuestra comida es 100% Halal · All our food is 100% Halal



En Olà Beirut celebramos la cocina libanesa como un viaje: un puente entre la tradición que nos abraza y la modernidad que nos inspira. Cada plato nace de recetas que han cruzado generaciones, del aroma de las especias que recorrieron el Mediterráneo y de la hospitalidad que es el corazón de nuestra cultura.

Trabajamos con ingredientes frescos que llegan cada día, combinados con la delicadeza de nuestras hierbas, el carácter de nuestros aceites y la viveza de nuestras frutas y verduras. Así creamos mezze que invitan a compartir, guisos que reconfortan y parrilladas que honran el fuego.

**Aquí, el sabor es memoria.  
El Mediterráneo, nuestro hogar.  
Y cada bocado, una invitación a sentir el Líbano con  
todos los sentidos.**







At Olà Beirut, we celebrate Lebanese cuisine as a journey: a bridge between the traditions that ground us and the modern spirit that inspires us. Each dish is born from recipes passed down through generations, from the aroma of spices that once travelled across the Mediterranean, and from the hospitality that lies at the heart of our culture.



We work with fresh ingredients sourced daily, combined with the delicacy of our herbs, the character of our oils, and the vibrancy of our fruits and vegetables. This is how we create mezze that invite sharing, stews that bring comfort, and grills that honour the flame.

**Here, flavour is memory.  
The Mediterranean is our home.  
And every bite is an invitation to experience  
Lebanon with all your senses.**

## ENSALADAS ▶ SALADS

**Tabbouleh** تبولة ▶   18  
Ensalada de tomate con perejil, cebolla y sémola de trigo  
Parsley salad with tomato, onion and bulgur




**Fattoush Olà Beirut** فتوش ▶   24  
Lechuga, tomate, pepino, pimiento verde, rabanitos servidos dentro de pan frito bomba  
Lettuce, tomato, cucumber, green pepper and radish, served in a fried pita bomba


**Salata Sitti** سلطة ستي   22  
Bolas de queso casero cremoso con rúcula, tomate cereza, nuez, pistacho y salsa granada  
Creamy cheese balls with rocket, cherry tomato, walnuts, pistachio, and pomegranate sauce

## ENTRADAS FRIAS ▶ COLD STARTERS



**Hummus** حمص ▶  15  
Garbanzos molidos, ajo y salsa de sésamo  
Milled chickpeas, garlic and sesame sauce

**Hummus Truffle** حمص بالكما ▶  18  
Garbanzos molidos con crema de trufa  
Milled chickpeas with truffle cream


**Muhammarah** محمرة ▶    17  
Pimiento rojo asado molido con melaza de granada, pan rallado, nuez y salsa de sésamo  
Milled bell pepper with pomegranate molasses, breaded, walnuts and sesame sauce





**Hummus Ras Osfour** حمص رأس العصفور  21  
Garbanzos molidos servidos con carne en tiras sabrosa y piñones  
Milled chickpeas with beef strips and pine nuts




**Mutabal** متبل ▶  17  
Berenjenas molidas, ajo y salsa de sésamo  
Milled aubergine, garlic and sesame sauce

**Labneh Makdous** لبنة بالمكدوس   17  
Crema de yogur con berenjena encurtida, nuez y caviar de aceite de oliva  
Yoghurt cream with pickled aubergine, walnuts and olive oil caviar

**Laban b khyar** لبن بالخيار  16  
Yogur natural con pepino y menta seca  
Natural yogurt with cucumber and dry mint

**Warak Enab** ورق عنب بالزيت ▶  17  
Hojas de parra rellenas de arroz, perejil, tomate y cebolla  
Stuffed vine leaves with rice, parsley, tomato and onion

**Fatteh Batenjen** فتة باذنجان باللحم     26  
Berenjena asada con carne picada servida con yogur sabroso, pita crujiente y almendras  
Roasted aubergine with ground beef, served with yoghurt, crispy pita and almonds

**Bandeja dip tricolor** • TRICOLOR DIPS TRAY صحن توابل    35  
Bandeja de tres dip de hummus de trufa, hummus plano y muhammarah servido con pita y tomillo  
Dish of tricolor truffle hummus, plane hummus and muhammarah served with pita bread and thym

## ENTRADAS CALIENTES ► HOT STARTERS

<b>Halloumi Fusion</b> حلوم مشوي 🍷	<b>23</b>
Queso halloumi frito servido con mermelada de higos y rúcula Grilled halloumi cheese served with fig jam and rocket	
<b>Batata Harra</b> بطاطا حرة ▼▶	<b>16</b>
Cubitos de patata frita con cilantro, limón, ajo y una pizca de pimienta picante Fried cubed potato with coriander, lemon, garlic and a pinch of hot pepper	
<b>Tacos Kafta</b> عرايس كفتة 🍷	<b>27</b>
Pan pita a la plancha relleno con carne de cordero adobado, perejil y cebolla Seasoned minced lamb with parsley and onion, served in grilled pita bread	
<b>Kafta Dajaj</b> عرايس دجاج 🍷	<b>25</b>
Brocheta de pan pita a la plancha rellena con pollo picado sabroso, perejil y cebolla Minced chicken skewer with parsley and onion, served in grilled pita bread	
<b>Falafel Twist (4 uds.)</b> فلافل ▼	<b>17</b>
Croquetas de garbanzo con perejil y cebolla Chickpea croquettes mixed with parsley and onion	
<b>Sambusik Lahem (4 uds.)</b> سمبوسك لحم 🍷🥜	<b>17</b>
Empanadillas de carne picada con cebolla y piñones Pastries stuffed with ground meat, onion and pine nuts	
<b>Fatayer Sabanegh (4 uds.)</b> فطائر سبانغ ▼ 🍷	<b>16</b>
Empanadillas de espinacas, cebolla y sumac Pastries stuffed with spinach, onion and sumac	
<b>Kebbeh Bel Lahem (4 uds.)</b> كبة باللحم 🍷🥜	<b>19</b>
Croquetas de ternera y trigo rellenas de carne picada, cebolla y piñones Beef and wheat croquettes filled with minced meat, onion and pine nuts	
<b>Kebbeh bel Samak (4 uds.)</b> كبة السمك 🍷🐟	<b>19</b>
Croquetas de pescado y trigo rellenas con gambas, merluza y cilantro Wheat and fish croquettes stuffed with hake, shrimp and coriander	
<b>Rakakat al Joubnah (4uds.)</b> رقاكات الجبنة 🍷🥜	<b>16</b>
Rollitos de queso con hierbabuena Cheese rolls filled with melted cheese and mint	
<b>Plato de Mezcla Mezze (Min 2 pers) · MEZZEH MIX PLATE</b> صحن مقبلات 🍷🥜🐟🐟	<b>45</b>
Plato variado de dos kebbeh de ternera, dos kebbeh de pescado, dos falafel, dos rollitos de queso, dos empanadillas de espinacas y dos empanadillas de ternera con dip de muhammarah A mixed platter of two meat kibbeh, two fish kibbeh, two falafel, two cheese rolls, two spinach pastries and two meat pastries, served with muhammarah dip	

## EXTRAS ► EXTRAS

<b>Patatas Fritas</b> · FRENCH FRIES بطاطس مقلية	<b>8</b>
<b>Arroz Blanco Con Fideos</b> · WHITE RICE WITH VERMICELLI أرز بالشعيرية 🍷	<b>8</b>
<b>Verduras a la plancha</b> · GRILLED VEGETABLES خضار مشوي	<b>10</b>
<b>Pan Pita</b> · PITA BREAD خبز 🍷	<b>4</b>

## PLATOS PRINCIPALES ► MAIN DISHES

- Moghrabiyeh Truffle** مغربية بالكما 29  
Perla de pasta servido con salsa cremosa de trufa y cebolla a la plancha  
Pasta pearl served with creamy truffle sauce and grilled onion
- Ravioli Shishbarak** شيشبرك رافيولي 32  
Masa casera rellena con carne picada cocinada con yogur, ajo y almendras servido con arroz blanco  
Homemade dough stuffed with ground beef cooked with yoghurt, garlic and almonds served with white rice
- Tajin Samak** طاجين سمك 34  
Sea bream Loin served with tahini, lemon, caramelized onion and rice  
Lomo de dorada servido con salsa tahini, limón, cebolla caramelizada y arroz
- Kabseh Mawzat** كبسة موزات 36  
Arroz aromático con especias, almendras, acompañado con jarrete de cordero y salsa de yogur  
Aromatic rice with spices, almonds, served with lamb shank and yogurt sauce.
- Kabseh Dajaj** كبسة دجاج 33  
Arroz aromático con especias, almendras, acompañado con contramuslos de pollo y salsa de yogur  
Aromatic rice with spices, nuts, served with marinated thigh chicken and yogurt sauce
- Kafta Mashwi** كفتة مشوي 36  
2 brochetas de carne picada de cordero y ternera a la brasa servidas con arroz blanco  
2 skewers of seasoned minced lamb and beef, grilled and served with white rice
- Lahem Mashwi** لحم مشوي 38  
2 brochetas de cordero y ternera a la plancha marinadas, servidas con arroz blanco y salsa de pimiento rojo  
2 skewers of grilled marinated lamb and beef served with white rice and red pepper sauce
- Tawouk Mashwi** طاووق مشوي 38  
2 brochetas de pollo servidas con arroz blanco y salsa de ajo  
2 chicken skewers served with white rice and garlic sauce
- Kastaleta** ريش غنم 44  
4 chuletas de cordero a la plancha servidas con arroz blanco y verduras a la plancha  
4 lamb chops served with white rice and grilled vegetables
- Mashawi Moushakil Olà Beirut** مشاوي علا بيروت 68  
Mezcla de 4 brochetas de kafta de ternera, kafta de pollo, tawouk, ternera y kastaleta, servidas con arroz blanco  
4 skewers of lamb kafta, chicken kafta, tawouk, lahem and kastaleta served with white rice
- Bemyeh** يخنة البامية 35  
Okra con trocitos de carne y salsa de tomate, servido con ajo y cilantro con arroz blanco  
Okra with beef cubes and tomato sauce, coriander and garlic served with white rice
- POSTRES ► DESSERTS**
- Baklawa Twist** بقلابة الفستق 14  
Masa de filo rellena con pistachos picados y almíbar, servido con una bola de vainilla  
Filo pastry stuffed with crushed pistachios and sugar syrup, served with vanilla ice cream
- Rose Muhallabiyeh** مهلبية الورد 13  
Pudding de leche con agua y sirope de rosa servido con flores secas y pistachos  
Milk pudding with rose water syrup served with dried flowers and pistachios
- Kunafah** كنافة بالجبين 16  
Cabello de ángel relleno con queso Libanés fundido, servido con almíbar y pistachos  
Toasted vermicelli stuffed with melted Lebanese cheese and served with sugar syrup and pistachios
- Em Ali** إم علي 18  
Hojaldre tostado con leche, coco, pasas y almendras caramelizadas  
Pastry with milk, coco, raisins and caramelized almonds
- Chocolate seasonal fruits** شوكولا مع الفواكه 20  
Vela de chocolate servido con frutas de temporada  
Chocolate candle served with seasonal fruits

## BEBIDAS ► BEERS

<b>Almaza libanesa</b> (LOCAL BEER)	9
<b>Selección de cervezas artesanas La Catarina</b> · SELECTION OF LA CATARINA CRAFT BEERS	9
<b>Cruzcampo de barril 0,3L</b> · DRAUGHT BEER	6
<b>Cruzcampo de barril 0,5L</b> · DRAUGHT BEER	9
<b>Cruzcampo reserva</b>	7
<b>Cruzcampo sin gluten</b> · GLUTEN FREE DRAUGHT BEER	8
<b>Heineken sin alcohol</b>	7

## AGUAS Y REFRESCOS ► WATER AND SOFT DRINKS

<b>Agua sin o con gas 0.5L</b> · STILL WATER OR SPARKLING WATER	5
<b>Agua sin o con gas 1L</b> · STILL OR SPARKLING WATER	8
<b>Refrescos</b> · SOFT DRINKS	6
<b>Ayran yogur</b> · YOGURT	9

## ZUMOS ► JUICES

<b>Zumo de naranja exprimido</b> · FRESH ORANGE JUICE	7
<b>Limonada con menta</b> · MINTED LEMONADE	12

## CAFÉS ► COFFEE

<b>Espresso</b>	6
<b>Espresso descafeinado</b>	6
<b>Con leche</b> · WITH MILK	6
<b>Café turco</b> · TURKISH COFFEE	8
<b>Café blanc</b> · WHITE COFFEE	6
<b>Cappuccino</b>	7
<b>Latte macchiato</b>	7

## INFUSIONES ► INFUSIONS

<b>Té negro libanés</b> · LEBANESE BLACK TEA	6
<b>Té negro</b> · JING EARL GREY	6
<b>Té verde</b> · GREEN TEA	6
<b>Menta poleo</b> · JING PEPPERMINT LEAF	6
<b>Té marroquí</b> · MOROCCAN TEA	8
<b>Manzanilla</b> · JING CHAMOMILLE FLOWER	6

## RON ► RUM

<b>Havana 7 años</b>	22
<b>Zacapa 23 años</b>	24
<b>Barceló Añejo</b>	18
<b>Matusalén 15 años</b>	22
<b>Bacardí</b>	18

## TEQUILA

<b>Patrón Silver</b>	24
<b>Corralejo Blanco</b>	18
<b>Corralejo Reposado</b>	2

## BRANDY ► COGNAC

<b>Larios 1866</b>	21
<b>Carlos I</b>	18
<b>Carlos III</b>	14
<b>Remy Martin</b>	22

## VODKA

<b>Absolut</b>	17
<b>Belvedere</b>	22
<b>Grey Goose</b>	22
<b>Stolichnaya Elit</b>	22

## GINEBRA ► GIN

<b>Bombay Sapphire</b>	18
<b>Brockmans</b>	21
<b>Tanqueray</b>	18
<b>Tanqueray Ten</b>	22
<b>Hendrick's</b>	22
<b>Seagrams</b>	18
<b>Brockmans</b>	24
<b>Martin Millers</b>	22

## LICORES ► LIQUEURS

<b>Arak Touma 0.75L</b> · Local aniseed BOTELLA · BOTTLE	85
<b>Vaso</b> · GLASS	15
<b>Limoncello Villa Massa</b>	12
<b>Grappa Nonino 43</b>	13
<b>Licor de hierbas Pazo Señorans</b>	12
<b>Pacharán Etxeko</b>	12
<b>Baileys</b>	10
<b>Campari</b>	12

## WHISKY

Dewar's White Label	17	Jameson	17
Johnnie Walker Red Label	17	Jack Daniel's	21
Johnnie Walker Black Label	21	Glenfiddich	25
Chivas Regal	15	The Balvenie	23

## COCKTAILS CON O SIN ALCOHOL ► COCKTAILS WITH OR NO ALCOHOL

Margarita			15
Mojito Clásico			15
Mojito Granadina			16
San Francisco			15
Pina colada Bloody Mary			16
Tinto de verano · RED WINE WITH LEMONADE			10
Copa de sangría · GLASS OF SANGRÍA			17
Combinados estándar · STANDARD LONG DRINKS			19
Combinados premium · PREMIUM LONG DRINKS			23

## VINO LIBANESES ► LEBANESE WINES

	COPAS / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
BRETECHES CHÂTEAU KEFRAYA Syrah, Cabernet Sauvignon		65
CHÂTEAU HERITAGE 2021 Pinot Noir		55
CHÂTEAU HERITAGE Saint Elie Sauvignon Blanc		55

## VINOS ESPUMOSOS ► SPARKLING WINES

D.O. CAVA Juvé & Camps Essential Brut, Macabeo, Xarel.lo, Parellada	14	45
CORPINNAT Juvé & Camps Essential Brut, Macabeo, Xarel.lo, Parellada		78
A.O.C CHAMPAGNE Collet Art Deco Brut, Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	22	105
A.O.C CHAMPAGNE Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Pinot Noir, Menier, Chardonnay		135

## VINOS BLANCOS ► WHITE WINES

D.O. RUEDA Condessa Eylo, Verdejo	10	40
D.O. NAVARRA Hoya de los Lobos, Chardonnay	10	45
D.O. RUEDA Naia, Sauvignon Blanc	12	50
D.O. RIAS BAIXAS Fillaboa, Albariño	12	50
D.O. RUEDA Ossian Barrica, Verdejo		90

## VINOS ROSADOS ► ROSE WINES

D.O. RIOJA Izadi Larrosa, Garnacha	10	35
D.O. PENEDÉS Aurora Rosé, Garnacha, Syrah		40
A.O.C CÔTES DE PROVENCE Whispering Angel, Garnache, Cinsault		75

## VINOS TINTOS ► RED WINES

### D.O.CA. RIOJA

Viña Alberdi Reserva, Tempranillo	13	52
Allende, Tempranillo		65
La Mateo Reserva Privada, Tempranillo		85
Sierra Cantabria Colección Privada, Tempranillo		110
Roda I Reserva, Tempranillo		129

### D.O. RIBERA DEL DUERO

Cillar de Silos Crianza, Tempranillo	12	55
Viña Sastre Crianza, Tempranillo		68
Finca Villacreces, Tempranillo		82
Hacienda Monasterio, Tempranillo		98
Arzuaga Reserva Especial, Tempranillo		135

### D.O. SIERRAS DEL MÁLAGA

Pago el Espino, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo		58
--	--	----

