



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, pimienta 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

Halloumi Fusion حلوم مشوي 🍷

Queso halloumi frito servido con mermelada de higos y rúcula
Grilled halloumi cheese served with fig jam and rocket

23

Batata Harra بطاطا حرة ► P

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

16

Tacos Kafta عرايس كفتة 🍷

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

27

Kafta Dajaj عرايس دجاج 🍷

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

25

Falafel Twist (4 uds.) فلافل ►

Croquetas de garbanzo con perejil y cebolla
Chickpea croquettes mixed with parsley and onion

17

Sambusik Lahem (4 uds.) سمبوسك لحم 🍷

Empanadillas de carne picada con cebolla y piñones
Pastries stuffed with ground meat, onion and pine nuts

17

Fatayer Sabanegh (4 uds.) فطائر سبانغ ► 🍷

Empanadillas de espinacas, cebolla y sumac
Pastries stuffed with spinach, onion and sumac

16

Kebbeh Bel Lahem (4 uds.) كبة باللحم 🍷

Croquetas de ternera y trigo rellenas de carne picada, cebolla y piñones
Beef and wheat croquettes filled with minced meat, onion and pine nuts

19

Kebbeh bel Samak (4 uds.) كبة السمك 🍷

Croquetas de pescado y trigo rellenas con gambas, merluza y cilantro
Wheat and fish croquettes stuffed with hake, shrimp and coriander

19

Rakakat al Joubnah (4uds.) رقاكات الجبنة 🍷

Rollitos de queso con hierbabuena
Cheese rolls filled with melted cheese and mint

16

Plato de Mezcla Mezze (Min 2 pers) · MEZZEH MIX PLATE صحن مقبلات 🍷

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

45

EXTRAS ► EXTRAS

Patatas Fritas · FRENCH FRIES بطاطس مقلية

8

Arroz Blanco Con Fideos · WHITE RICE WITH VERMICELLI أرز بالشعيرية 🍷

8

Verduras a la plancha · GRILLED VEGETABLES خضار مشوي

10

Pan Pita · PITA BREAD خبز 🍷

4

PLATOS PRINCIPALES ► MAIN DISHES

- Moghrabiye 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 pimienta roja
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 Moushakal 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

- Baklava Twist** بقلالة 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 بالجبن 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

Almaza libanesa (LOCAL BEER)

Selección de cervezas artesanas La Catarina • SELECTION OF LA CATARINA CRAFT BEERS

Cruzcampo de barril 0,3L • DRAUGHT BEER

Cruzcampo de barril 0,5L • DRAUGHT BEER

Cruzcampo reserva

Cruzcampo sin gluten • GLUTEN FREE DRAUGHT BEER

Heineken sin alcohol

AGUAS Y REFRESCOS ► WATER AND SOFT DRINKS

Agua sin o con gas 0.5L • STILL WATER OR SPARKLING WATER

Agua sin o con gas 1L • STILL OR SPARKLING WATER

Refrescos • SOFT DRINKS

Ayran yogur • YOGURT

ZUMOS ► JUICES

Zumo de naranja exprimido • FRESH ORANGE JUICE

Limonada con menta • MINTED LEMONADE

CAFÉS ► COFFEE

Espresso 6

Espresso descafeinado 6

Con leche • WITH MILK 6

Café turco • TURKISH COFFEE 8

Café blanc • WHITE COFFEE 6

Cappuccino 7

Latte macchiato 7

INFUSIONES ► INFUSIONS

Té negro libanés • LEBANESE BLACK TEA 6

Té negro • JING EARL GREY 6

Té verde • GREEN TEA 6

Menta poleo • JING PEPPERMINT LEAF 6

Té marroquí • MOROCCAN TEA 8

Manzanilla • JING CHAMOMILLE FLOWER 6

RON ► RUM

Havana 7 años 22

Zacapa 23 años 24

Barceló Añejo 18

Matusalén 15 años 22

Bacardí 18

BRANDY ► COGNAC

Larios 1866 21

Carlos I 18

Carlos III 14

Remy Martin 22

GINEBRA ► GIN

Bombay Sapphire 18

Brockmans 21

Tanqueray 18

Tanqueray Ten 22

Hendrick's 22

Seagrams 18

Brockmans 24

Martin Millers 22

TEQUILA

Patrón Silver 24

Corralejo Blanco 18

Corralejo Reposado 2

VODKA

Absolut 17

Belvedere 22

Grey Goose 22

Stolichnaya Elit 22

LICORES ► LIQUEURS

Arak Touma 0.75L • Local aniseed 85
BOTELLA • BOTTLE

Vaso • GLASS 15

Limoncello Villa Massa 12

Grappa Nonino 43 13

Licor de hierbas Pazo Señorans 12

Pacharán Etxeko 12

Baileys 10

Campari 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

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
--	--	----

