



ESPECIALIDADES LIBANESAS

Nos enorgullecemos de utilizar recetas familiares transferidas de una generación a la siguiente y adaptadas a nuestros días modernos.

Cocina libanesa muy arraigada en la tradición culinaria del Mediterráneo Oriental.

Muchos cereales, verduras, frutas y mariscos ocupan un lugar destacado en la dieta libanesa.

Los garbanzos y el perejil son ingredientes básicos acompañados de ajo, aceite de oliva y jugo de limón para los sabores frescos y picantes. A menudo, los alimentos libaneses se preparan a la parrilla, al horno o simplemente se cocinan ligeramente en aceite de oliva.

Cocina sana y fresca, fácil de disfrutar y saborear.

We do pride ourselves to be using family recipes transferred from one generation to the next and adapted to our modern days.

Lebanese cuisine is deeply rooted in the culinary tradition of the Eastern Mediterranean.

Lots of different grains, vegetables, fruits, as well as seafood figure prominently in the Lebanese diet. Chickpeas and parsley are staple ingredients accompanied by garlic, olive oil, and lemon juice for the fresh and tangy flavors. Often, Lebanese foods are grilled, baked, or just lightly cooked in olive oil.

Healthy and fresh cuisine, easy to enjoy and savor.

Wir sind stolz darauf, Familienrezepte zu verwenden, die von Generation zu Generation weitergegeben und an unsere heutige Zeit angepasst wurden.

Die libanesische Küche ist tief in der kulinarischen Tradition des östlichen Mittelmeerraums verwurzelt.

Viele verschiedene Getreidearten, Gemüse, Obst und Meeresfrüchte spielen in der libanesischen Ernährung eine wichtige Rolle. Kichererbsen und Petersilie sind die Hauptzutaten, begleitet von Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft für den frischen und würzigen Geschmack. Oft werden libanesische Speisen gegrillt, gebacken oder einfach nur leicht in Olivenöl gekocht.

Gesunde und frische Küche, einfach zu genießen.

Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern

Menu

MEZZA - ENTRANTES FRÍOS // COLD STARTERS // VORSPEISEN

Hommos

Vegan / Dairy-free

8.25€



- Crema de Garbanzos molidos con Semillas de Sesamo, aceite de Oliva, Limon y Ajo. Servido con pan Libanes.
- Thick spread made from ground chickpeas and sesame seeds, olive oil, lemon and garlic. Served with Lebanese bread.
- Pürierte Kircherbsen mit leichtem Knoblauch, Zitrone, Sesammus sowie Olivenöl angemacht. Serviert mit libanesischem Fladenbrot.

Moutabal

Vegan / Dairy-free

8.50€



- Crema de Berenjena ahumada, picada y mezclada con sésamo y aceite de oliva. Servido con pan Libanes.
- Smoked eggplant cream mixed with sesame, garlic and olive oil. Served with Lebanese bread.
- Gebackene und pürierte Auberginen, mit Sesammus, Zitrone und Knoblauch gewürzt und mit Olivenöl abgerundet. Serviert mit libanesischem Fladenbrot

Muhamarah

Vegan / Dairy-free

9.00€



- Pimientos rojos asados picados con nueces, aderezados con esencia de granadada y aceite de oliva. Servido con pan Libanes.
- Roasted red peppers with chopped walnuts, seasoned with essence of granada and olive oil. Served with Lebanese bread.
- Paste aus gegrillter roter Paprika, gehackten Walnüssen, gewürzt mit Granatapfeldressing und Olivenöl. Serviert mit Fladenbrot

Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern

Warak Inab

Vegan / Dairy-free

9.00€



- Rollos de Hojas de Uva con Arroz, Tomate y Perejil, Limón y Aceite de Oliva.
- Rice filled rolls of grape leaves seasoned with tomato, parsley, lemon and olive oil.
- Mit Reis, Gemüsezwiebel, Petersilie und Minze gefüllte Weinrebenblätter, abgeschmeckt mit Zitrone und Olivenöl.

Labneh o Zaitoun

Vegetarian / Gluten-free

7.50€



- Yogurt, aceitunas kalamata, menta fresca, tomates y aceite de oliva. Servido con pan libanés tostado.
- Yogurt, kalamata olives, fresh mint, tomatoes and olive oil. Served with toasted Lebanese bread.
- Joghurt, Kalamata-Oliven, frische Minze, Tomaten und Olivenöl. Serviert mit geröstetem libanesischem Brot

MEZZA - ENTRANTES CALIENTES // WARM STARTERS // VORSPEISEN

Patata Harra

Vegan / Gluten-free / Dairy-free

9.75€



- Patatas salteadas con ajo, pimiento negro, especias, cilantro y un toque picante.
- Sautéed potatoes with garlic, black pepper, coriander and a spicy touch of chilly flakes.
- Sautierte Kartoffelwürfel in leichtem Knoblauch gebraten und Paprika und Koriander gewürzt.

Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern

Fatayer

Vegan / Dairy-free

10.00€



- Empanada libanesa rellena de espinacas, sazonada con limón, aceite de oliva y "Sumac".
- Lebanese empanada stuffed with spinach, seasoned with lemon, olive oil and "Sumac".
- Libanesische, mit Spinat gefüllte Teigtaschen, gewürzt mit Zitrone, Olivenöl und "Sumac".

Falafel

Vegan / Dairy-free

11.50€



- Croquetas de verduras hechas de garbanzos molido, cebolla blanca, ajo, perejil y cilantro, aderezadas con 7 especias. Servido con pan libanés.
- Vegetable croquettes made of ground chickpeas, white onions, garlic, parsley and cilantro, seasoned with 7 spices. Served with Lebanese bread.
- Gemüsebratlinge aus Kichererbsencreme, weißen Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Koriander, gewürzt mit 7 Gewürzen. Serviert mit libanesischem Brot.

Rekakat

Vegetarian

10.00€



- Rollitos de primavera, queso feta, cebolla blanca, menta seca y aceite de oliva.
- Spring rolls filled with feta cheese, white onions, dried mint and olive oil.
- Frühlingsrollen mit Feta-Käse, weißen Zwiebeln, getrockneter Minze und Olivenöl.

Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern

Hommos be Lahmeh

11.50€

Dairy-free



- Crema de Garbanzos molidos con Semillas de Sesamo, aceite de Oliva, Limon y Ajo. Cubierto con tiras de ternera y servido con pan libanés.
- Thick spread made from ground chickpeas and sesame seeds, olive oil, lemon and garlic. Topped with beef stripes and served with Lebanese bread.
- Pürierte Kircherbsen mit leichtem Knoblauch, Zitrone, Sesammus sowie Olivenöl angemacht. Mit Rindfleischstreifen belegt und mit libanesischem Brot serviert.

Haloumi

12.00€

Vegetarian / Gluten-free



- Queso de cabra/oveja semiblando asado, servido con rodajas de tomate, pepino y una pizca de zatar.
- Grilled semi-soft goat/sheep cheese served with slices of tomatoes, cucumbers and a sprinkle of zatar.
- Gegrillter halbweicher Ziegen-/Schafskäse, serviert mit Tomatenscheiben, Gurken und einer Prise Zatar.

Kibbeh (3 Pieces)

10.50€



- Kibbeh elaborado con 80% carne picada de ternera y 20% cordero con bulgur tostado, frito y servido con salsa de yogur o tahini.
- Kibbeh made of 80% minced beef and 20% lamb with toasted bulgur, fried and served with yogurt or Tahini sauce.
- Kibbeh aus 80 % Rinderhackfleisch und 20 % Lammfleisch mit geröstetem Bulgur, frittiert und mit Joghurt oder Tahini-Sauce serviert.

Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern

Asbet Dajaj

10.50€



- Hígado de Pollo cocido con salsa de mezcla de Granada
- Chicken liver cooked in pomegranate molasses sauce.
- Hühnerleber in Granatapfel-Melasse-Sauce

Arayes Kafta

10.50€



- Carne de Ternera Picada con Perejil, Cebolla y 7 especias con pan libanés.
- Grilled minced beef with parsley, onions and 7 spices in toasted Lebanese bread.
- Gegrilltes Hackfleisch vom Rind mit Petersilie, Zwiebeln und 7 Gewürzen in geröstetem Fladenbrot

SALADS

Tabouleh

Vegan / Dairy-free

8.75€



- Ensalada de Perejil picado, Tomate, Cebolla, Menta Fresca con Trigo tostado. Molido alinado con Limon y aceite de Olivas.
- Chopped parsley salad, tomato, onion, fresh mint with toasted wheat (Bulgur), seasoned with lemon and olive oil.
- Fein gehackte Petersilie mit Tomaten, Zwiebeln, frischer Minze und Hartweizengries (Bulgur), abgeschmeckt mit Zitronen und Olivenöl

Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern

Fattoush

Vegan / Dairy-free

8.50€



- Lechuga, tomates, pepinos, menta fresca, pimientos verdes, cebollas, ajo y perejil sazonados con jugo de limón o jugo de granada y cubiertos con trozos fritos de pan libanés
- Lettuce, tomatoes, cucumbers, fresh mint, green peppers, onions, garlic and parsley seasoned with lemon juice or pomegranate juice and topped with fried pieces of Lebanese bread.
- Salat, Tomaten, Gurken, frische Minze, grüne Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie, gewürzt mit Zitronensaft oder Granatapfelsaft und garniert mit frittierten libanesischen Brotstücken.

Warm Falafel Salad

Vegan / Gluten-free / Dairy-free

12.00€



- Falafel frito de, Berenjena, Coliflor y patatas fritas servida con lechuga con un corte fino, perejil fresco, Cebolla Roja y Tomates con salsa Tahine
- Falafel, eggplant, cauliflower and potato wedges, served with shredded lettuce, fresh parsley, red onion, tomatoes and tahini sauce.
- Falafel, Auberginen, Blumenkohl und Kartoffelecken, serviert mit frischer Petersilie, roten Zwiebeln, Tomaten und Tahini Sauce.

Al Raheb Salad

Vegan / Gluten-free / Dairy-free

9.00€



- Berenjena asada, pepinos, tomates, pimiento verde, cebolla y “sumac”, cubierto con ajo y jugo de limón.
- Grilled eggplant, cucumbers, tomatoes, green pepper, onions and “sumac”, topped with garlic and lemon juice.
- Gegrillte Auberginen, Gurken, Tomaten, grüne Paprika, Zwiebeln und „Sumac“, gewürzt mit Knoblauch und Zitronensaft.

Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern

CHEF'S RECOMMENDATION

Byblos Mezza (2 Personas)

20.95€



- Hommos, Moutabal, Falafel, Kibbeh (carne de ternera) y Hojas de Parra Vegetales y opcion de Tabbouleh O Fatoush,
- Hommos, moutabal, falafel, kibbeh (beef) and grape leaves and a choice of tabbouleh OR fatoush,
- Hommos, Moutabal, Falafel, Kibbeh und Weinblätter und wahlweise Tabouleh ODER Fatoush,

Byblos Signature (2 Personas)

24.50€



- 3 opciones de pollo Tawouk, Cordero Kobab, Kafta Kobab O Arayes, servidas con 1 brocheta de verduras y Patatas Fritas O Arroz Pilaf
- 3 Choices of chicken tawouk, lamb kobab, kafta kobab OR arayes, served with 1 vegetable skewer and homemade french fries OR rice pilaf
- 3 Auswahlmöglichkeiten von Hähnchen -Tawouk, Lamm- Kobab, Kafta Kobab ODER Arayes, serviert mit 1 Gemüsespieß und Pommes frites ODER Reispilaf

Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern

DINNER / MAIN COURSES

Servidas con 1 brocheta de verduras y Patatas Fritas O Arroz Pilaf / Served with 1 vegetable skewer and French fries OR rice pilaf / serviert mit 1 Gemüsespieß und Pommes frites ODER Reispilaf

Kafta Dinner

15.75€



- 3 Brochetas de carne de Ternera picada a la parrilla con perejil, cebolla y especias
- 3 Skewers grilled ground beef, seasoned with parsley, onions and spices.
- 3 Gegrillte Rinderhackfleischspieße mit Petersilie, Zwiebeln und Gewürzen

Lahmeh Mechwih - Lamb

18.50€



- Trozos de cordero a la brasa marinados en especias orientales. Servido con tomate triturado, cebolla y pimientos verdes. (2 Brochetas)
- Pieces of chargrilled lamb marinated in oriental spices. Served with grilled tomato, onion and green peppers. (2 Skewers)
- Mit orientalischen Gewürzen marinierte Stücke von gegrilltem Lammfleisch. Serviert mit gegrillten Tomaten, Zwiebeln und grünen Paprika. (2 Spieße)

Chicken Tawouk Dinner

16.50€



- Trozos de pechuga de pollo a la brasa marinada en limón, ajo y una combinación de especias. (2 Brochetas)
- Pieces of chargrilled chicken breast, marinated in lemon, garlic and a combination of spices. (2 Skewers)
- Stücke von gegrillter Hähnchenbrust, mariniert in Zitrone, Knoblauch und einer Kombination von Gewürzen. (2 Spieße)

Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern

Chicken Shawarma Dinner

16.50€



- Pechuga de pollo finamente cortada, marinada y asada. Servido con papas fritas, pepinillos, pasta de ajo y salsa tahini.
- Thinly cut, marinated and roasted chicken breast. Served with French fries, pickles, garlic paste and tahini sauce.
- Dünn geschnittene, marinierte und gebratene Hähnchenbrust. Serviert mit Pommes Frites, Pickels, Knoblauchpaste und Tahinisauce.

Kibbeh Dinner

15.750€



- Kibbeh 80% carne de ternera y 20% carne de cordero y tostado de trigo rellena de carne Freta y servida con yogurt o salsa Tahini.
- Kibbeh are made of 80% minced beef and 20% lamb with toasted bulgur, are fried and served with yogurt or Tahini sauce.
- Kibbeh bestehen aus 80 % Rinderhackfleisch und 20 % Lammfleisch mit geröstetem Bulgur, werden frittiert und mit Joghurt oder Tahini-Sauce serviert.

Beef Shawarma Dinner

17.50€



- Carne de ternera finamente cortada, marinada y asada. Servido con tomate triturada, perejil picado y salsa Tahini.
- Thinly cut, marinated and roasted beef. Served with grilled tomatoes, chopped parsley and Tahini sauce.
- Dünn geschnittenes, mariniertes und gebratenes Rindfleisch. Serviert mit gegrillten Tomaten, gehackter Petersilie und Tahini-Sauce

Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern

John's Chicken Sauté

16.50€



- Dados de pechuga de pollo salteados en mantequilla con pimientos, tomates, cebollas, ajo y siete especias sobre patatas o arroz.
- Cubes of chicken breast sautéed in butter with peppers, tomatoes, white onions, garlic and seven spices over potatoes or rice
- In Butter gebratene Hähnchenbrustwürfel mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und sieben Gewürzen über Kartoffeln oder Reis

Lamb Awarma de Theresa

17.95€



- Puntas de cordero fritas con huevos, tomates y ajo ligero en aceite de oliva. Servido con pan Libanes.
- Pan-fried lamb tips with eggs, tomatoes and light garlic in olive oil. Served with Lebanese bread.
- Gebratene Lammspitzen mit Eiern, Tomaten und leichtem Knoblauch in Olivenöl. Serviert mit libanesischem Fladenbrot

MARISCO // SEA FOOD // FISCH & MEERESFRÜCHTE

Camarones / Shrimps / Garnelen

17.50€



- 2 Brochetas de Camarones Jumbo la Parrilla con Cilantro, Jugo de Limón, Ajo y Aceite de Oliva
- 2 Skewers grilled jumbo shrimps with cilantro, lemon juice garlic and olives oil.
- 2 Spieße Gegrillte Riesengarnelen mit Koriander, Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl

Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern

BOCADILLOS WRAP CON PAN LEBANESE // SANDWICH WRAPS WITH LEBANESE BREAD // WRAPS MIT LIBANESISCHEM FLADENBROT



Falafel Vegan

8.50€

- Croquetas de verduras hechas de garbanzos molido, cebolla blanca, ajo, perejil y cilantro, aderezadas con 7 especias.
- Vegetable croquettes made of ground chickpeas, white onion, garlic, parsley and cilantro, seasoned with 7 spices.
- Gemüsebratlinge aus Kichererbsencreme, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Koriander, gewürzt mit 7 Gewürzen.

Chicken Tawouk

9.50€

- Trozos de pechuga de pollo a la brasa marinada en limón, ajo y una combinación de especias.
- Pieces of chargrilled chicken breast, marinated in lemon, garlic and a combination of spices.
- Stücke von gegrillter Hähnchenbrust, mariniert in Zitrone, Knoblauch und einer Kombination von Gewürzen.

Chicken Shawarma

9.50€

- Pechuga de pollo fina cortada, marinada y asada. Servido con papas fritas, pepinillos, pasta de ajo y salsa tahini.
- Thinly cut, marinated and roasted chicken breast. Served with French fries, pickles, garlic paste and tahini sauce.
- Dünn geschnittene, marinierte, gebratene Hähnchenbrust. Mit Pommes Frites, Pickels, Knoblauchpaste und Tahini.

Beef Shawarma

10.00€

- Carne de tenera finamente cortada, marinada y asada. Servido con tomate triturado, perejil picado y salsa Tahini.
- Thinly cut, marinated and roasted beef. Served with tomato, chopped parsley and Tahini sauce.
- Dünn geschnittenes, mariniertes, gebratenes Rindfleisch, mit Tomaten, gehackter Petersilie und Tahini.

Lahmeh Mechwih - Lamb

12.00€

- Trozos de cordero a la brasa marinados en especias orientales. con tomate, cebolla y pimientos verdes.
- Pieces of chargrilled lamb marinated in oriental spices, with tomato, onion and green peppers.
- Mit orientalischen Gewürzen marinierte Stücke vom gegrillten Lamm, mit Tomaten, Zwiebeln und grünen Paprika.

Kibbeh Wrap

9.50€

- Kibbeh con tostada de trigo relleno de carne frita y servir con yogurt o salsa Tahini.
- Kibbeh with toasted bulgur, are fried and served with yogurt or Tahini sauce.
- Kibbeh mit geröstetem Bulgur, werden frittiert und mit Joghurt oder Tahini-Sauce serviert.

Bikini

6.50€



- Jamón y queso americano con pan libanés tostado
- Ham and American cheese on toasted Lebanese bread
- Schinken und amerikanischer Käse auf getoastetem libanesischem Fladenbrot

Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern

POSTRE-DESERT-NACHSPEISE

Knefeh served with siroup and pistachios
Knefeh in Arabic bread

5.00€
5.75€



- Postre libanés que se elabora principalmente con pasta kadaif o cabello de ángel y un delicioso queso en el centro.
- Lebanese dessert that is mainly made with kadaif or angel hair pasta and a delicious cheese in the center
- Ein libanesisches Dessert, hauptsächlich aus Kadaif- oder Engelshaarnudeln und einem köstlichen Käse in der Mitte.

Baklawa (per piece)

1.75€



- Postre elaborado con una pasta de pistachos triturados o nueces, distribuida sobre una masa filo y bañada en almíbar o sirope de miel. Existen varias variedades que incorporan avellanas y almendras, entre otros frutos secos
- Desert made with a paste of crushed pistachios or walnuts, distributed on a phyllo dough and bathed in syrup or honey syrup, incorporating hazelnuts and almonds, among other nuts.
- Dessert aus einer Paste aus zerstoßenen Pistazien oder Walnüssen, auf einem Blätterteig verteilt und in Sirup oder Honigsirup gebadet, unter anderem mit Haselnüssen und Mandeln.

Arroz con leche con agua de rosas / Milk rice pudding with rosewater

3.75€

Jell-O Con Nata Monta / Jell-O with Whipped Cream

3.00€

Helado por Bola / Ice Cream per Scoop

1.75€

- Vainilla / Vanilla
- Chocolate / Chocolate
- Almendra / Almond
- Mango
- Ferrero Rocher
- Sorbete de limón / Lemon Sorbet

Affogato al Caffè

3.00€

- 1 bola de helado de vainilla cubierta con un espresso caliente / 1 Scoop of Vanilla ice cream topped by a hot espresso

Banana Split

6.00€

- Plátano cortado por la mitad servido con tres bolas de helado/ Banana cut in half served with three scoops of ice cream.

Postre Del Dia / Dessert of the day

3.75€

Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern

- + La gerencia aconseja que los alimentos que prepara pueden contener o haber estado en contacto con cacahuètes, nueces de árbol, soja, leche, huevos, trigo, mariscos o pescado. Por favor, pregunte a un miembro del personal acerca de los ingredientes de su comida antes de hacer su pedido. Gracias.
- + Management advises that food prepared may contain or might have come in contact with peanuts, tree nuts, soybeans, milk, eggs, wheat, shellfish or fish. Please ask a member of staff about the ingredients in your meal before placing your order. Thank you.
- + Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unseren ServicemitarbeiterInnen! Danke.

Our Branches

Byblos Palma
Carrer de Torrent 5
07014 Palma de Mallorca
0034 961 55 27 96
0034 637 96 20 04
Uli.Tiger2023@gmail.com

Byblos Cafeteria Barcelona
Carrer de Maria Cubi 209
08021 Barcelona
0034 934 14 31 61