



HÄRISSA FOODS

MODERN
MEDITERRANEAN
FOOD

@harissafoods
www.harissafoods.com

1

MEZZES



1



3



2



HUMMUS / LABNEH \$29.900

Acompañado de pita chips o pan árabe.

TACOS DE LOMO AL TAHINE 1 \$30.900

Acompañado de hummus y cebolla crispy.

FALAFEL 0 G: \$30.900 M: \$19.900

Acompañado de salsa tahine.
(G: Grande - M: Media)

BABA GANOUSH \$36.900

Acompañado de nuestra ensalada de pepino, tomate y almendras laminadas y pita chips o pan árabe.

KIBBEH CRUDO \$39.900

Acompañado de pita chips o pan árabe.

TAHINE ESPECIAL 2 \$39.900

Acompañado de pita chips o pan árabe.

MEZZE ÁRABE 3 **NUEVO** \$42.900

Hummus tradicional y baba ganoush, acompañado de aceitunas y pan pita artesanal hecho en casa.

**MINI BURGUER****\$21.900**

Carne Certified Angus Beef, hummus, queso fundido y cebolla caramelizada.

BERENJENAS CONFETA¹**\$34.900**

Berenjenas al horno marinadas con balsámico y hierbas frescas, queso feta y almendras laminadas.

COLIFLOR CON LABNEH Y ZAATAR²**\$41.900****NUEVO**

Coliflor rostizada y confitada sobre una base de labneh, acompañada de dukkha de pistacho y zaatar.

CARPACCIO HĀRISSA \$44.900

Carpaccio de res encostrado en pimienta acompañado de dukkha de pistacho, queso parmesano, reducción de balsámico y tahini.

NUEVO**BURRATA TRUFADA³ \$58.900**

Burrata acompañada de tomate cherry confitado, gremolata y dukkha de pistacho, reducción de balsámico y miel de trufas.

NUEVO**GRAVLAX DE SALMÓN⁴ \$60.900**

Acompañado de labneh, reducción de balsámico de granada y dukkha de pistacho.

NUEVO

3

ENSALADAS



2



3



1



* GRIEGA ¹

\$41.900

Tomate, pepino, aceitunas, cebolla, queso feta y vinagreta dde la casa

* HÄRRISSA ²

G: \$41.900
M: \$27.900

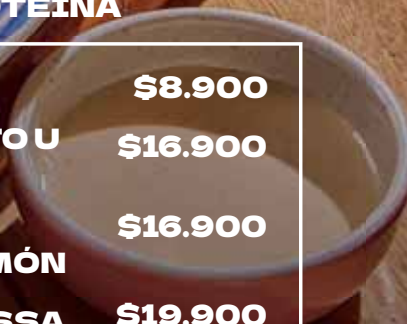
Lechuga romana, tomate, pepino, cebolla, pan árabe tostado, con queso parmesano y vinagreta de la casa. (G:Grande - M: Media)

* MEDITERRÁNEA ³

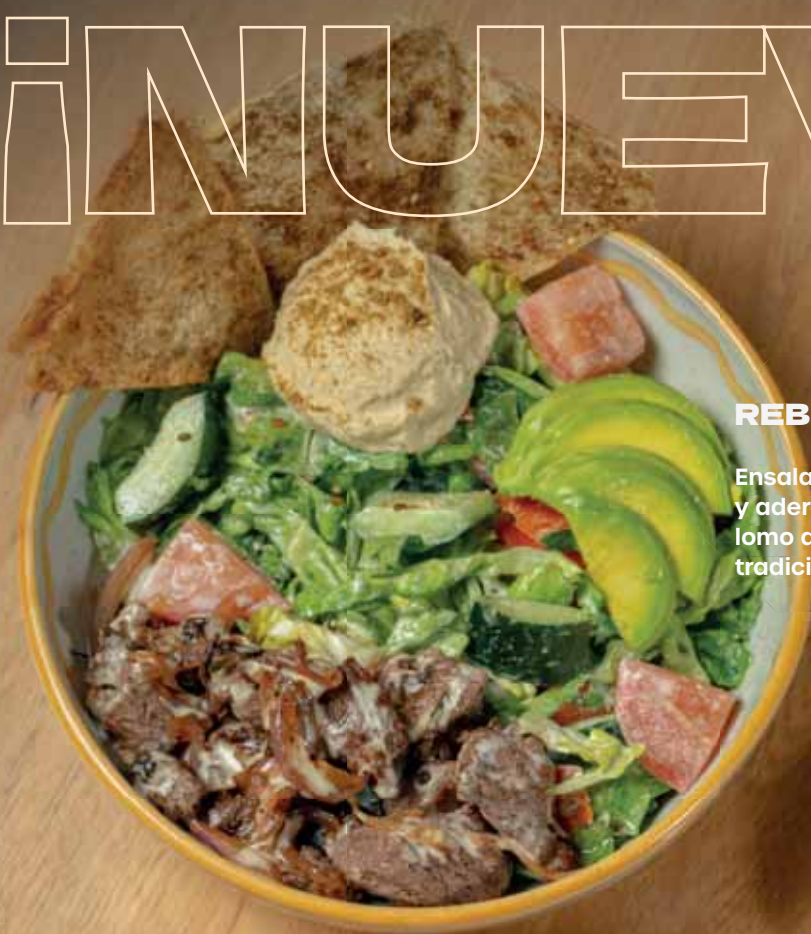
\$45.900

* ADICIÓN DE PROTEÍNA

+	FALAFEL	\$8.900
+	KIBBEH FRITO U HORNEADO	\$16.900
+	PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN	\$16.900
+	HONEY HÄRRISSA CHICKEN NUEVO	\$19.900
+	LOMO AL TAHINE	\$26.900



¡NUEVO!


REBORN
APPROVED
REBORN
Healthy & Delicious
\$59.900

Ensalada de cogollo europeo, tomate, pepino y aderezo de la casa a base de yogurt griego y feta, lomo al tanine con cebolla grillada, hummus tradicional, aguacate y pita chips horneadas.



TABBOULEH
 (G:Grande - M: Media)

G: \$30.900
M: \$20.900

**CAESAR
 CHIKEN FETA**

APPROVED
REBORN
Healthy & Delicious
\$58.900

Cogollo europeo, pechuga de pollo, queso parmesano, pita chips horneadas, dátiles y aderezo de la casa a base de queso feta y yogurt griego.

5

BOWLS

ACOMPÑADOS
CON PITA CHIPS



VEGANO¹

\$49.900

Arroz de cúrcuma, doble hummus tradicional, falafel, tomate cherry, aguacate, cebolla encurtida y garbanzos crocantes.

GRIEGO²

\$57.900

Mix de lechugas, hummus tradicional, labneh, pechuga de pollo al limón, pepino-tomate, aguacate y queso feta.

HÄRISSA³

\$57.900

Marmaón con salsa de pollo, hummus tradicional, labneh, hojitas de parra y kibbeh al horno.

ÁRABE

\$59.900

Arroz de almendra, hummus tradicional, labneh, kibbeh, pepino-tomate y aguacate.

LOMO AL TAHINE⁵

\$57.900

Lentejas con cebolla caramelizada, hummus tradicional, labneh, lomo al tahine, tomate cherry y cebolla crispy.

HONEY HÄRISSA⁶ CHICKEN

\$57.900

Arroz de cúrcuma, pollo honey harissa, hummus, babaganoush, aguacate, cebolla encurtida y ensaladilla de tomate pepino con queso feta.

ARMA TU BOWL

ACOMPAÑADOS
CON PITA CHIPS

UNO: ELIGE 1 BASE

\$27.900 
ARROZ DE CÚRCUMA

\$33.900
ARROZ DE ALMENDRA

\$27.900
LENTEJAS & CEBOLLA
CAMELIZADA

\$27.900 
MIX DE LECHUGAS

\$36.900
MARMAÓN + SALSA

DOS: ELIGE 1 PROTEÍNA

\$22.900 
FALAFEL

\$27.900
REPOLLOS /
HOJITAS DE PARRA

\$27.900
KIBBEH FRITO
U HORNEADO

\$31.900
HONEY HÄRISSA
CHICKEN

\$27.900
POLLO AL LIMÓN

\$33.900
LOMO AL TAHINE

TRES: ELIGE 2 DIPS

HUMMUS TRADICIONAL 

LABNEH

BABA GANOUSH

CUATRO: ELIGE 3 TOPPINGS

CEBOLLA ENCURTIDA

TOMATE CHERRY

TOMATE & PEPINO

MIX DE LECHUGAS

CEBOLLA CRISPY

REPOLLO ENCURTIDO

CEBOLLA SUMMAC

GARBANZOS CROCANTES

AGUACATE **+\$1.900**

TABBOULEH **+\$2.900**

ACEITUNAS **+\$3.900**

QUESO FETA **+\$3.900**

CINCO: ELIGE 1 SALSA

TAHINI 

 HÄRISSA 

TZATZIKI

PARA COMPARTIR

1

ARROZ DE CÚRCUMA

(G: Grande - M: Media)

G: \$19.900
M: \$14.900

LENTEJAS CON CEBOLLA CRISPY⁴

Lentejas con fideos y cebolla crispy
(G: Grande - M: Media)

G: \$29.900
M: \$19.900

KIBBEH FRITO U HORNEADO⁶

(G: Grande - M: Media)

G: \$39.900
M: \$26.900

HONEY HÄRISSA CHICKEN

(G: Grande - M: Media)

G: \$44.900
M: \$22.900

HOJAS DE PARRÀ (G: Grande - M: Media)

G: \$45.900
M: \$28.900

REPOLLOS (G: Grande - M: Media)

G: \$45.900
M: \$28.900



**ARROZ DE
ALMENDRA⁵**
(G: Grande - M: Media)

G: \$46.900
M: \$27.900

**LOMO AL
TAHINE³**

330 gr: \$85.900
220 gr: \$53.900

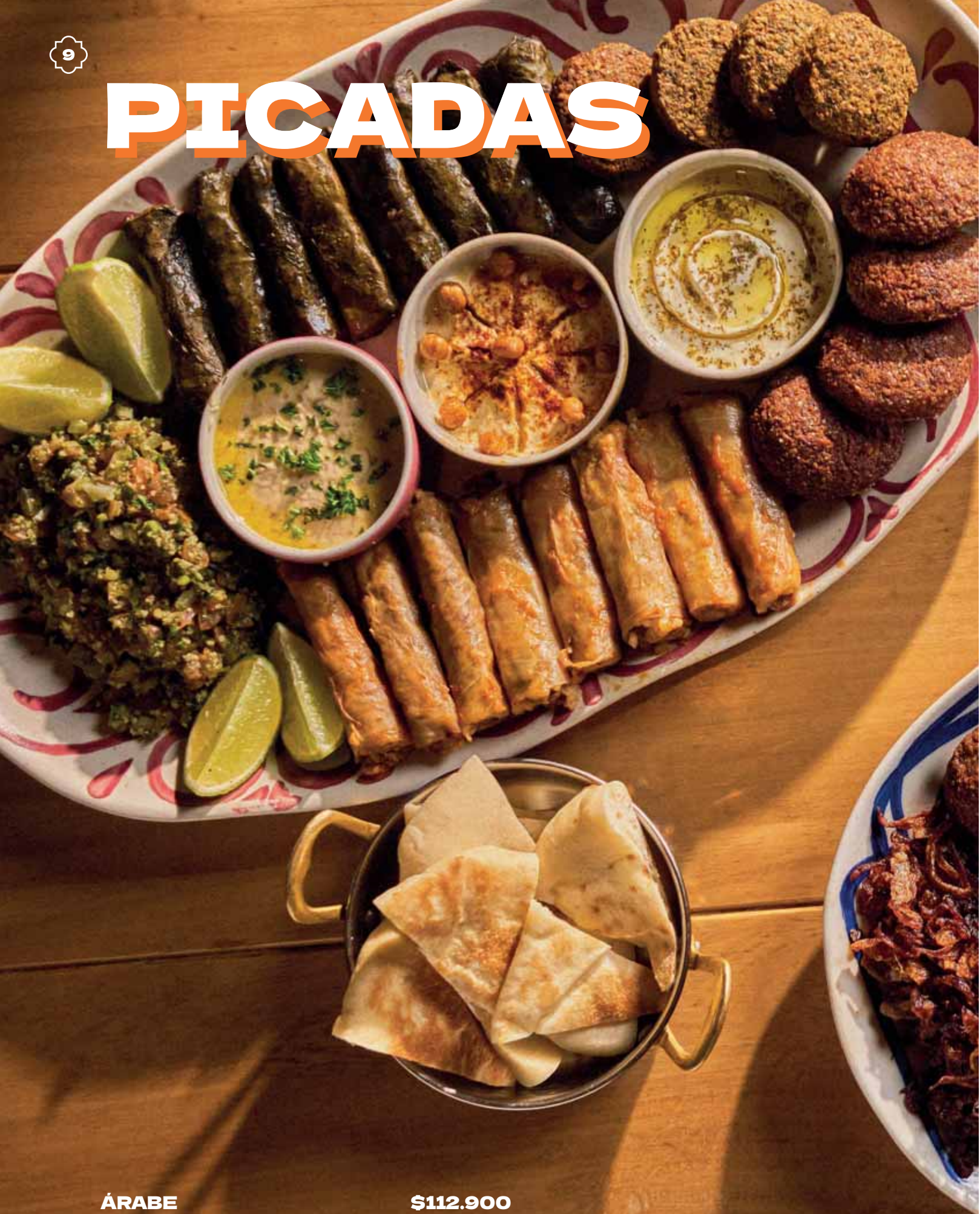
Lomo de res en salsa tahine y cebolla crispy.

MARMAÓN²
(G: Grande - M: Media)

G: \$48.900
M: \$32.900



PICADAS



ÁRABE

\$112.900

Hojitas de parra, repollitos, kibbeh, falafel, tabbouleh, hummus, labneh, baba ganoush y pita chips.

**HÄRISSA****\$119.900**

Arros de almendra, lomo al tahine, kibbeh, falafel, tabbouleh, hojitas de parra, repollitos, hummus, labneh, baba ganoush y pita chips.

PARRILLA

POLLO MEDITERRÁNEO \$55.900

Medio pollo mediterráneo acompañado de hummus y ensaladilla de tomate pepino. NUEVO



KAFTA CON PISTACHO \$55.900

NUEVO

Chuzos de kafta con pistachos acompañados de hummus, ensaladilla de tomate pepino y arroz de cúrcuma o pan pita.



CHUZO DE CARNE

Chuzo de lomo, acompañado de hummus, ensaladilla de tomate pepino y arroz de cúrcuma o pan pita.

\$67.900



CHUZO DE POLLO

Chuzo de pollo con gremolata de pistacho, acompañado de hummus, ensaladilla de tomate pepino y arroz de cúrcuma o pan pita.

\$49.900

SHAWARMAS EN PAN PITA

FALAFEL ☞

\$37.900

Hummus, tomate, pepino, repollo encurtido, berenjenas y tahini.

POLLO

\$44.900

Hummus, tomate, pepino, repollo encurtido, berenjenas y tahini.

GRIEGO

\$45.900

Pollo, tomate, pepino, cebolla, queso feta, repollo encurtido y tzatziki.

MIXTO

\$45.900

Carne, pollo, hummus, tomate, cebolla summac y tahini, repollo encurtido y tahini.

CARNE

\$49.900

Hummus, tomate, cebolla summac, repollo encurtido y tahini.

**PÍDELO EN COMBO CON
PAPAS FRITAS + \$8.900**



CRISPY SHAWARMA

SHAWARMA CRISPY

NUEVO

Hummus, repollo encurtido, cebolla summac, hierbabuena, perejil y salsa de granada. Acompañado de salsa de tahini o de ajo (a elección).

POLLO	\$46.900
FALAFEL	\$40.900
MIXTO	\$48.900
CARNE	\$50.900

**PÍDELO EN COMBO CON
PAPAS FRITAS + \$8.900**

ARMA TU SHAWARMA

UNO: ELIGE 1 PROTEÍNA

\$38.900 
FALAFEL

\$46.900
MIXTO
POLLO-CARNE

\$45.900
POLLO

\$50.900
CARNE

DOS: ELIGE 1 DIP

HUMMUS TRADICIONAL 

BABA GANOUSH

TZATZIKI

TRES: ELIGE 3 TOPPINGS

PEPINO

TOMATE

MIX DE LECHUGAS

REPOLLO ENCURTIDO

CEBOLLAS SUMMAC

BERENJENAS HORNEADAS

CEBOLLA CARAMELIZADA

CEBOLLA CRISPY **+\$2.500**

TABBOULEH **+\$2.500**

ACEITUNAS **+\$3.900**

QUESO FETA **+\$3.900**

PAPAS FRITAS **+\$8.900**
(ADENTRO)

CUATRO: ELIGE 1 SALSA

TAHINI 

 HÄRISSA 

TZATZIKI

CINCO: ELIGE 1 ACOMPAÑAMIENTO (OPCIONAL)

 AJÍ PICANTE 

PEPINILLOS ENCURTIDOS

HAMBURGUESA HÄRISSA



KETO BURGER

\$43.900

Lechuga crespa verde, lechuga romana, tomate, cebolla caramelizada, tocineta, salsa tahine, doble carne y doble queso Kraft

HAMBURGUESA HÄRISSA

\$44.900

130 gr certified angus, hummus, tomate, lechuga, queso fundido y cebolla caramelizada.

ADICIONES

+	EXTRA CEB. CARAM.	\$2.900
+	EXTRA QUESO.	\$4.200
+	TOCINETA	\$6.900
+	EXTRA CARNE 130 gr	\$17.900

PÍDELO EN COMBO CON
PAPAS FRITAS + \$8.900

SIDES

**PAN PITA
ARTESANAL**



UNIDAD: \$4.900
PAQUETE: \$13.900

PITA CHIPS

\$5.900

**PAPAS FRITAS
HÄRISSA**

\$8.900

POSTRES



PAÑOLETA DE GUAYABA ²	\$9.900	HELADO CROCANTE DE CARAMELO ¹	\$19.500
CELERÍ DE NUECES	\$9.900	NIÑA DIANA ⁶	\$22.900
BAKLAVA DE NUECES ⁴	\$10.900	ROLLO DE HELADO CROCANTE CON CARAMELO ⁷	\$21.900
TORTA DE CHOCOLATE ⁵	\$15.900	BAKLAVA DE PISTACHO ³	\$22.500
DUBAI CHOCOLATE ICE CREAM	NUEVO \$27.900	+ HELADO DE VAINILLA	\$7.500



¡NUEVOS!

TÉ Y CAFÉ



ESPRESSO **\$7.900**

AMERICANO **\$8.900**

MACCHIATO **\$8.900**

CAPPUCCINO **\$8.900**

TÉ DE LA CASA **\$16.900**

FRAPPUCCINO **\$14.900**
AREQUIPE/CHOCOLATE

MATCHA LATTE **\$25.900**

AFFOGATO **\$16.900**

LICORES



W H I S K Y	TRAGO	BOTELLA	G I N	TRAGO	BOTELLA
BUCHANAN'S 18	\$99.900 - \$869.900		BULLDOG	\$59.900 - \$454.900	
BUCHANAN'S MASTER	\$49.900 - \$439.900		TANQUERAY	\$39.900 - \$359.900	
GLENLIVET 12	\$49.900 - \$429.900		GORDON'S	\$29.900 - \$199.900	
BUCHANAN'S 12	\$44.900 - \$399.900		TEQUILA	TRAGO	BOTELLA
SINGLETON 12	\$44.900 - \$399.900		DON JULIO 70	\$94.900 - \$849.900	
OLD PARR 12	\$39.900 - \$399.900		MAESTRO DOBEL	\$79.900 - \$714.900	
DIGESTIVO			DON JULIO REP.	\$79.900 - \$709.900	
COINTREAU	\$39.900 - \$344.900		DON JULIO BLANCO	\$59.900 - \$399.900	
LICOR 43	\$39.900 - \$344.900		CENTENARIO REPOSADO	\$34.900 - \$304.900	
AMARETTO	\$39.900 - \$344.900		MEZCAL		
FRANGELICO	\$39.900 - \$344.900		400 CONEJOS	\$59.900 - \$499.900	
LIMONCELLO	\$39.900 - \$344.900		VODKA		
RON			GREY GOOSE	\$64.900 - \$524.900	
ZACAPA 23	\$74.900 - \$639.900		ABSOLUT	\$29.900 - \$209.900	

COCKTAILS



DE LA CASA

HARISSA SPICY¹

\$69.900

Mezcal 400 Conejos, miel de agave, picante, sal de casa.

LIMONCELLO SPRITZ

\$55.900

Limoncello, prosecco, licor 43 y zumo de limón

CINNAMON MEZCAL MARGARITA³

\$51.900

Mezcal 400 Conejos, Tequila Centenario, toronja macerada y notas de canela.

GREEN SUNNY²

\$38.900

Campari, Ginebra Gordin's miel de agave y uva verde macerada.

TSP / TEQUILA SWEET PAPRIKA⁴

\$34.900

Tequila Centenario, pimentones rojos caramelizados, zumo de limón y sal de la casa.

CLÁSICOS

GIN TONIC BULLDOG

\$49.900

NEGRONI

\$39.900

PISCO SOUR

\$38.900

GIN TONIC TANQUERAY

\$37.900

APEROL SPRITZ

\$37.900

MARGARITA

\$36.900

CARAJILLO

\$32.900

MOSCOW MULE

\$32.900

MOJITO CUBANO

\$31.900

MOCKTAILS

TORONJA¹

\$37.900

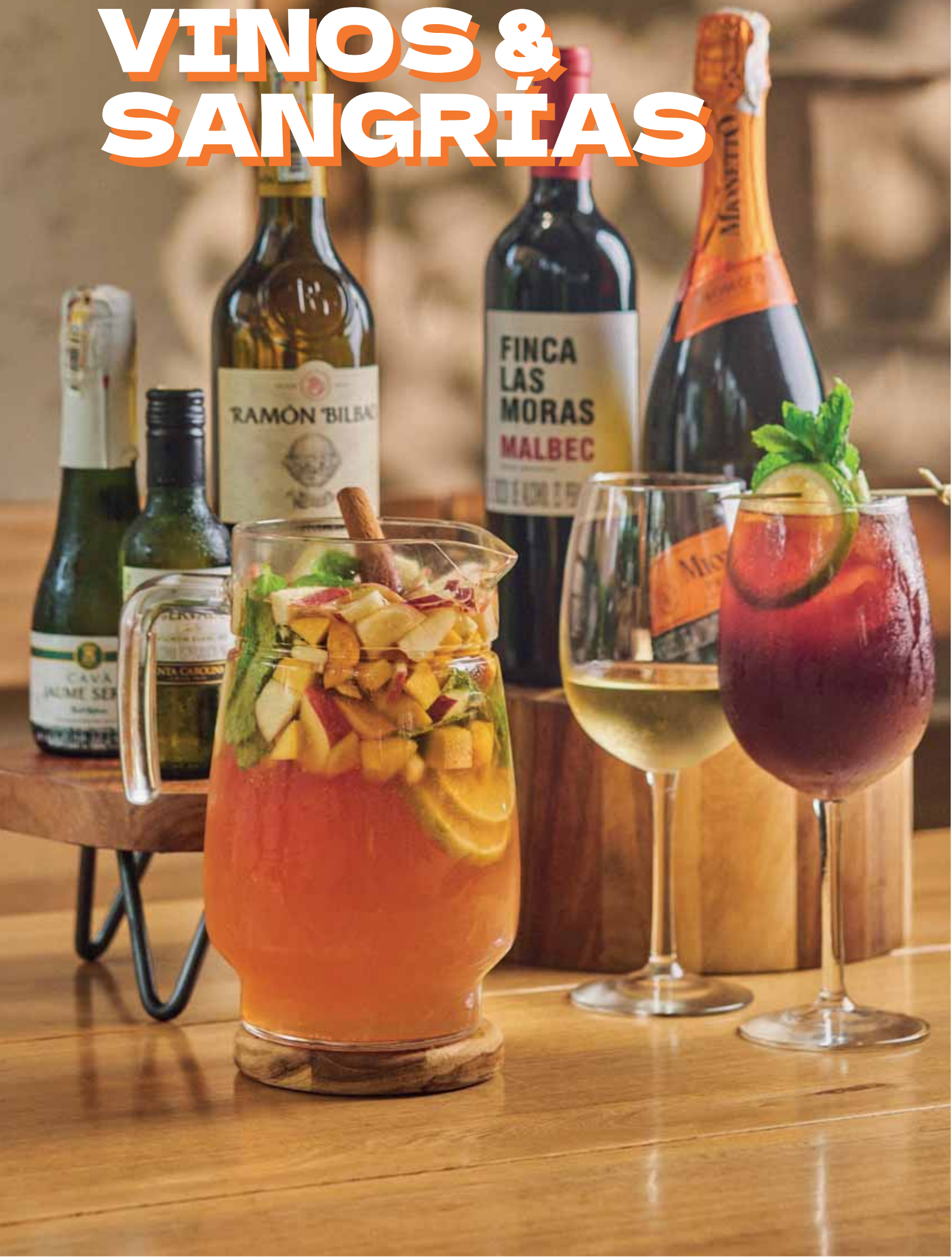
KIWI²

\$27.900

BERRIES³

\$37.900

VINOS & SANGRIAS



T I N T O

LANGUEDOC - FRANCIA \$239.900

Blend francés elegante, especiado y estructurado.

MONTES - CHILE \$204.900

Merlot suave , con notas de frutas maduras.

CELIA RESERVA ARGENTINA \$189.900

Malbec con cuerpo, ideal para carnes rojas.

MUCHO MÁS - ESPAÑA \$169.900

Blend español intenso y frutal.

FINCA LAS MORAS ARGENTINA \$154.900

Malbec fácil de tomar, con notas de ciruela.

ANDEAN VINEYARDS ARGENTINA \$114.900

Malbec joven, fresco y ligero.

LIVANA - CHILE \$114.900

Carmenere suave, con toques especiados.

B O T E L L A 187ml (Personal)**JAUME SERRA BRUT ESPAÑA \$48.900**

Espumoso español seco, ideal para brindar.

FINCA LAS MORAS ARGENTINA \$45.900

Malbec joven y suave.

SANTA CAROLINA RESERVADO - CHILE \$42.900

Sauvignon Blanc ligero y refrescante.

R O S A D O**FINCA LAS MORAS ARGENTINA \$169.900**

Syrah rosado, afrutado y vibrante.

S A N G R Í A**VINO TINTO \$129.900**

Refrescante y afrutada.

VINO BLANCO \$129.900

Ligera y cítrica.

B L A N C O**MAR DE FRADES - ESPAÑA \$319.900**

Albariño fresco y salino.

RAMON BILBAO - ESPAÑA \$194.900

Verdejo aromático, con notas cítricas.

FINCA LAS MORAS ARGENTINA \$169.900

Chardonnay frutal, con buena estructura.

ANALIVIA - ESPAÑA \$164.900

Verdejo ligero y floral, muy versátil.

SANTA CAROLINA - CHILE \$154.900

Sauvignon Blanc refrescante y herbal.

ANDEAN - ARGENTINA \$114.900

Chardonnay suave, ideal como aperitivo.

LIVANA - CHILE \$114.900

Sauvignon Blanc fresco y muy bebible.

E S P U M A N T E S**MIONETTO - ITALIA \$209.900**

Prosecco italiano seco y elegante.

PICCINI - ITALIA \$154.900

Lambrusco rosado, afrutado y refrescante.

MOELIA BRUT - FRANCIA \$149.900

Espumoso francés ligero y equilibrado.

SANTA CAROLINA CHILE \$139.900

Rosado de Cabernet, fresco y delicado.

VINO ROSADO \$129.900

Dulce y frutal.

BEBIDAS FRÍAS



SODAS DE LA CASA

LYCHEE **\$18.900**

SANDÍA **\$18.900**

JENGIBRE **\$18.900**

LIMONADAS

COCO **\$18.900**

LYCHEE **\$18.500**

CEREZADA **\$15.500**

HIERBABUENA **\$15.500**

NATURAL **\$13.900**

BEBIDAS FRÍAS

HATSU TE **\$14.900**

HATSU SODA **\$11.900**

SODA **\$9.500**

GASEOSA **\$9.500**

AGUA **\$8.900**

JUGOS **\$13.900**

CERVEZAS



\$15.900



\$14.900



\$14.900



\$12.900



\$15.900







Nuestra Historia

Härrissa nace de la pasión por la cocina árabe, una tradición que ha sido transmitida de generación en generación. Las recetas que hoy servimos en nuestras mesas tienen su origen en las enseñanzas de nuestras abuelas, quienes con dedicación y amor preparan siempre cada plato, llenándolo de sabores auténticos y memorias inolvidables.

Visitar nuestro restaurante es mucho más que disfrutar de una comida. Es una experiencia sensorial que te transportará al corazón del mundo árabe. Cada plato está preparado con los mejores ingredientes, siguiendo técnicas ancestrales que garantizan la autenticidad de cada sabor.

En nuestra cultura, la mesa es el centro de la vida familiar y social. Es el lugar donde compartimos historias, risas y, sobre todo, comida. Creemos que la comida sabe mejor cuando se comparte, y por eso, muchos de nuestros platos están pensados para ser disfrutados en compañía. Queremos que cada comida sea un momento para conectar, para celebrar y para crear recuerdos inolvidables.

Aunque respetamos profundamente nuestras raíces, también creemos en la importancia de la innovación. Nuestra carta incluye platos únicos y modernos que fusionan la tradición con toques contemporáneos, siempre buscando nuevas formas de sorprender y deleitar a nuestros comensales. Aquí, cada bocado es una combinación perfecta de lo antiguo y lo nuevo, de lo tradicional y lo audaz.

**MODERN
MEDITERRANEAN
FOOD**

