



Delicias del Cedro

COMIDA LIBANESA CASERA

❖
CATÁLOGO

Sabores del Líbano, hechos para compartir



Ejemplo de pedido combinado

La foto identifica exactamente qué producto es cuál



Qué incluye este ejemplo

Producto		
1	Kibbeh de carne molida	\$30
2	Kibbeh combinado queso, espinaca y champiñón	\$25
3	Empanada de queso	\$25
4	Kibbeh combinado jamón y queso	\$25
5	Empanada de carne	\$25



Arma tu combinación

Elige diferentes kibis y empanadas y combina los sabores que más te gusten. Ideal para probar varias opciones en un mismo pedido.

Las piezas se venden individualmente.

SI ES TU PRIMERA VEZ

Empieza con uno de cada estilo

El kibi de carne es el clásico; el combinado es una opción más suave y cremosa con queso, espinaca y champiñones.



Kibbeh

Crujientes por fuera, rellenos de distintos sabores.



kibbeh de carne molida

\$30

1 PIEZA

Preparado con una mezcla de trigo y carne molida de res, ligeramente crujiente por fuera y relleno de carne guisada con cebolla y condimentos.



kibbeh combinado

\$25

1 PIEZA

Preparado con una mezcla de trigo y carne molida de res, ligeramente crujiente por fuera y relleno de queso, espinaca y champiñones.

Kibbeh Jamon y Queso

\$25

1 PIEZA

Preparado con una mezcla de trigo y carne molida de res, ligeramente crujiente por fuera y relleno de jamón y queso.



Empanadas fritas

Opciones crujientes, recién fritas y listas para disfrutar.

Empanada de acelga

\$25

1 PIEZA

Masa crujiente rellena de acelga sazonada al estilo libanés, fresca por dentro y dorada por fuera.

Empanda de carne

\$25

1 PIEZA

Masa frita y crujiente, rellena de carne molida de res preparada con cebolla y condimentos.

Empanada de queso Oaxaca

\$30

1 PIEZA

Masa frita y crujiente, rellena de queso Oaxaca y terminada con un toque de ajonjolí negro sobre la superficie.



Ftayer y bocadillos

Opciones individuales para probar, combinar o llevar.



Ftayer de shanklish

\$25

1 PIEZA

Masa horneada rellena de shanklish, vegetales y especias, con un sabor libanés muy característico.



Ftayer de espinaca

\$25

1 PIEZA

Empanada rellena de espinaca sazonada, con un perfil fresco y ligeramente ácido.



Ftayer de Carne

\$25

1 PIEZA

Masa horneada al estilo libanés, rellena de carne molida de res preparada con cebolla y tomate, y terminada con ajonjolí blanco sobre la superficie.



Ftayer de kafta

\$25

1 PIEZA

Masa horneada al estilo libanés, rellena de carne molida de res sazonada con cebolla, perejil y condimentos, con un sabor aromático y casero.



Ftayer y bocadillos

Opciones individuales para probar, combinar o llevar.



Ftayer de huevo con **\$25** carne

1 PIEZA

Masa horneada al estilo libanés, rellena de huevo, carne molida de res y cebolla, terminada con ajonjolí sobre la superficie.



Mini Pizza **\$25**

1 PIEZA

Mini pizza horneada de tamaño individual, con un sabor casero y una masa suave y ligeramente dorada.



Cremas, labne y fríos

Productos frescos para acompañar pan, kibis, carnes o servir como dip.



Crema de ajo **\$60 · 250 g**

1/4 KG

Cremosa e intensa, ideal con kibis, panes y carnes.



Hummus / crema de garbanzo **\$60 · 250 g**

1/4 KG

Crema de garbanzo de textura suave, ideal con pan árabe.



Crema de shanklish **\$60 · 250 g**

1/4 KG

De sabor intenso, elaborada con shanklish y especias.



Crema de berenjena **\$75 · 250 g**

1/4 KG

Berenjena de textura suave y sabor tostado al estilo libanés.



Cremas, labne y fríos

Productos frescos para acompañar pan, kibis, carnes o servir como dip.

Jocoque

\$50 · 500 g

1/2 KG

Preparación fresca de yogur, perfecta como acompañamiento.

Labne

\$80 · 500 g

1/2 KG

Yogur concentrado, fresco y cremoso, al estilo



Labne con jalapeño

\$60 · 250 g

1/4 KG

Labne cremoso con un toque fresco y ligeramente picante.



Labne con aceitunas

\$70 · 250 g

1/4 KG

Labne cremoso con aceitunas y un sabor más intenso.



Especialidades libanesas

Platos que vale la pena conocer con foto y una explicación clara.



Tacos de parra

\$140

12 PIEZAS + ACOMPAÑAMIENTO

Hojas de parra rellenas de arroz sazonado, acompañadas con ensalada de jocoque.



Rollos de repollo

\$80

8 PIEZAS

Hojas de repollo rellenas y cocidas lentamente con sazón libanesa.



Papa rellena horneada

\$100

1 PIEZA

Papa rellena preparada al horno, dorada por fuera y abundante por dentro.



Kibbeh crudo

\$120

1/2 KG

Preparación tradicional de carne y trigo finamente trabajados, servida cruda y sazonada al estilo libanés.



Platos, guisos y para compartir

Opciones de mayor porción para pedidos y comidas en familia.



Mjadara · lentejas con arroz

\$70

1/2 KG

Lentejas con arroz sazonado y cebolla dorada, un clásico casero de la cocina libanesa.



Lasaña · charola

\$250

1 PIEZA

Lasaña casera horneada en charola y cubierta con queso gratinado.



Chichbarak

\$180

1 LITRO

Pequeñas piezas de masa rellenas de carne, servidas en una salsa cremosa de yogur.



Arroz con pollo

\$100

1/2 KG

Pollo acompañado de arroz sazonado, preparado al estilo casero.



Platos, guisos y para compartir

Opciones de mayor porción para pedidos y comidas en familia.

Kafta con papas

\$120

1/2 KG

Carne sazonada con especias libanesas acompañada de papas.

Kafta asado

\$30

1 PIEZA

Carne molida de res preparada con cebolla, perejil y una mezcla especial de condimentos, asada para resaltar su sabor al estilo libanés. Ideal para acompañar con crema de garbanzo.

Shawarma lahme

\$275

1/2 KG

Carne de res marinada por varias horas y cocida lentamente hasta quedar suave y jugosa, junto con tomate. Se sirve con cebolla y perejil, salsa de tahini al estilo libanés y se envuelve al estilo shawarma.

Shawarma djej

\$175

1/2 KG

Pollo marinado con especias y cocido hasta quedar suave y jugoso, acompañado de pepinillos, crema de ajo, lechuga y papas fritas, envuelto al estilo shawarma.



Platos, guisos y para compartir

Opciones de mayor porción para pedidos y comidas en familia.

Falafel

\$120

8 PIEZAS + ACOMPAÑAMIENTO

Croquetas doradas y crujientes elaboradas con garbanzo, hierbas frescas y especias, suaves por dentro y llenas de sabor al estilo libanés.

Rosto

\$275

1/2 KG

Carne de res cocida lentamente hasta quedar suave y jugosa, sazonada con especias y preparada al estilo casero libanés.

Kebbeh bi Laban

\$200

1 LITRO

Kibbeh servido en una salsa cremosa de yogur sazonada al estilo libanés, combinando el sabor de la carne con una textura suave y ligeramente ácida.

Kebbeh · charola

\$200

1 PIEZA

Preparación horneada de trigo y carne molida de res, formada en capas y rellena con carne sazonada, con una superficie ligeramente dorada.



Postres árabes por kilo

Pedido mínimo 250g · Se prepara con mínimo 1 día de anticipación.



Baklava · dedos de novia **\$550**

1KG · MÍNIMO 250G

Masa fina y crujiente rellena de una combinación sabrosa de nuez y almendras y bañada ligeramente en un jarabe especial.



Barazik **\$370**

1KG · MÍNIMO 250 G

Galletas crujientes cubiertas con ajonjolí, de sabor tostado y textura ligera.



Maamul **\$400**

1KG · MÍNIMO 250 G

Galleta árabe tradicional de textura suave y delicada, preparada con un relleno dulce.



Ghraybe **\$370**

1KG · MÍNIMO 250 G

Galleta árabe tradicional de textura suave y delicada, con un sabor mantequilloso y ligeramente dulce que se deshace en la boca.



Postres árabes por kilo

Pedidomínimo250g · Se prepara con mínimo 1 día de anticipación.

Mad bi joz

\$370

1KG · MÍNIMO 250G

Masa fina y crujiente rellena de una combinación sabrosa de nuez y almendras y bañada ligeramente en un jarabe especial.

Mad bi Ashta

\$300

1KG · MÍNIMO 250 G

Postre libanés de textura suave y cremosa, preparado con ashta y un delicado sabor dulce.

Cajas y dulces árabes

Opciones para compartir o regalar · Se prepara con mínimo 1 día de anticipación.



Petit four · caja grande \$150

1 CAJA GRANDE

Surtido de pequeños bocados dulces, ideal para acompañar café o compartir.

Petit four · caja chica \$50

1 CAJA CHICA

Selección de pequeños bocados dulces en una presentación práctica para disfrutar.



Katayif \$40

2 PIEZAS

Masa suave rellena y preparada al estilo tradicional árabe, con una combinación de texturas tiernas y un sabor delicadamente dulce.



Postres y bocados

Porciones dulces para probar o compartir · Se prepara con mínimo 1 día de anticipación.



Chaaybiyet

\$30

1 PIEZA

Postre libanés elaborado con capas de masa fina y crujiente, relleno de una crema suave y terminado con un toque dulce.



Macaron libanés

\$80

12 PIEZAS

Pequeños dulces libaneses de textura ligera, ideales para acompañar con té.

Bolitas de chocolate

\$60

9 PIEZAS

Pequeños bocados de chocolate con galletas de textura suave, en una presentación para compartir.

Meghle

\$35

1 VASO

Postre tradicional libanés de textura suave y aromática, preparado con especias y servido frío con una variedad de toppings.



Menú rápido y pedidos

Para consultar precios en segundos después de conocerlos platillos.

KIBBEH

Kibbeh de carne molida	\$30
Kibbeh combinado	\$25
Kibbeh jamón y queso	\$25

EMPANADAS FRITAS

Empanada de acelga	\$25
Empanada de carne	\$25
Empanada de queso Oaxaca	\$30

FTAYER Y BOCADILLOS

Ftayer de shanklish	\$25
Ftayer de espinaca	\$25
Ftayer de carne	\$25
Ftayer de kafta	\$25
Ftayer de huevo con jamón	\$25
Mini Pizza	\$25

CREMAS Y FRÍOS

Crema de ajo · 250 g	\$60
Hummus / crema de garbanzo ·	\$60
250 g Crema de shanklish · 250 g	\$60
Crema de berenjena · 250 g	\$75
Jocoque · 500 g	\$50
Labne · 500 g	\$80
Labne con jalapeño · 250 g	\$60
Labne con aceitunas · 250 g	\$75

ESPECIALIDADES

Tacos de parra · 12 pzas + jocoque	\$120
Rollos de repollo · 8 pzas	\$80
Papa rellena horneada	\$80
Kibbeh crudo · 1/2 kg	\$120

PLATOS Y GUISOS

Mjadara · 1/2 kg	\$70
Lasaña · charola	\$250
Chichbarak · 1 litro	\$160
Arroz con pollo · 1/2 kg	\$90
Kafta con papas · 1/2 kg	\$100
Kafta asado · 1 pieza	\$100
Shawarma lahme · 1/2 kg	\$100
Shawarma djej · 1 pieza	\$100
Falafel · 1/2 kg	\$100
Rosto · 1 pieza	\$100
Kebbeh bi Laban · 1/2 kg	\$100
Kebbeh · charola · 1/2 kg	\$100



Pedidos para compartir · pregunta por disponibilidad y cantidades

Cómo pedir

1. Escribenos por WhatsApp Business con los productos y cantidades.
2. Para el menú especial, pide con mínimo 1 día de anticipación.
3. Puedes solicitar pickup o entrega a domicilio; el envío depende de la zona.
4. También nos encuentras en tianguis. Pregunta por la ubicación de la semana.



Menú rápido de postres

Para consultar precios en segundos después de conocerlos postres.

POSTRES POR KILO · MÍN. 250 G

Baklava · dedos de novia	\$550
Barazik	\$370
Maamul	\$400
Ghraybe	\$370

CAJAS Y BOCADOS

Petit four · caja grande	\$150
Petit four · caja chica	\$50
Katayif · 2 pzas	\$40
Chaaybiyet · 1 pza	\$30
Macaron libanés · 12 pzas	\$40
Bolitas de chocolate · 9 pzas	\$60
Meghle · 1 vaso	\$25



Postres por encargo · mínimo 1 día de anticipación

Cómo pedir

1. Escríbenos por WhatsApp Business con los postres y cantidades.
2. Se prepara con mínimo 1 día de anticipación.
3. En postres por kilo, el pedido mínimo es 250 g.
4. Puedes solicitar pickup o entrega a domicilio; el envío depende de la zona.



Menú rápido de postres

Para consultar precios en segundos después de conocerlos postres.

POSTRES POR KILO · MÍN. 250 G

Baklava · dedos de novia	\$550
Barazik	\$370
Maamul	\$400
Ghraybe	\$370
Mad bi joz	\$550
Mad bi Ashta	\$370

CAJAS Y BOCADOS

Petit four · caja grande	\$150
Petit four · caja chica	\$50
Katayif · 2 pzas	\$40
Chaaybiyet · 1 pza	\$30
Macaron libanés · 12 pzas	\$40
Bolitas de chocolate · 9 pzas	\$60
Meghle · 1 vaso	\$25



Postres por encargo · mínimo 1 día de anticipación

Cómo pedir

1. Escribenos por WhatsApp Business con los postres y cantidades.
2. Se prepara con mínimo 1 día de anticipación.
3. En postres por kilo, el pedido mínimo es 250 g.
4. Puedes solicitar pickup o entrega a domicilio; el envío depende de la zona.