



HF

HÄRISSA
FOODS

MODERN
MEDITERRANEAN
FOOD

@harissafoods
www.harissafoods.com



1

MEZZES

2

1

3

TRILOGÍA DIPS

\$23.900

Hummus tradicional, de pimentón y labneh acompañado de pita chips o pan árabe.

LABNEH

\$25.900

Acompañado de pita chips o pan árabe.

BERENJENAS CON FETA¹

\$30.900

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

BABA GANOUSH

\$32.900

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

TAHINE ESPECIAL³

\$35.900

Acompañado de pita chips o pan árabe.

KIBBEH CRUDO

\$35.900

Acompañado de pita chips o pan árabe.

MEZZE ÁRABE²

NUEVO

\$38.900

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

CARPACCIO DE RES

\$40.900

Lomo de res enconstrado en pimienta fresca, salsa tahine, queso parmesano, aceite de oliva y reducción de balsámico.



MINI BURGER ¹

\$19.900

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



TACOS DE LOMO AL TAHINE ²

\$26.900

Acompañados con hummus y cebolla crispy.

TACOS DE POLLO CON TABBOULEH

\$21.900

Acompañados con hummus y almendras laminadas.



FALAFEL ^Ø

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

G: \$27.900
M: \$17.900

HUMMUS TRADICIONAL ^Ø **\$25.900** / HUMMUS PIMENTÓN ^Ø

Acompañados de pita chips o pan árabe.

BURRATA ³

\$52.900

Burrata fresca di búfala, pesto, tomate, cherry, crema de balsámico y pistacho triturado.

ENSALADAS



* GRIEGA ¹

\$37.900

Tomate, pepino, aceitunas, cebolla, queso feta y vinagreta de la casa.

* HÄRISSA ²

G: \$37.900

M: \$24.900

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

* MEDITERRÁNEA ³

\$42.900

Mix de lechugas, nueces, aguacate, tomate cherry, arándanos, cebolla crispy, queso feta y vinagreta Häriisa.

* ADICIÓN DE PROTEÍNA

+	FALAFEL	\$6.900
+	KIBBEH FRITO U HORNEADO	\$14.900
+	PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN	\$14.900
+	LOMO AL TAHINE	\$24.900

¡NUEVO!



TABBOULEH
(G: Grande - M: Media)

G: \$26.900
M: \$17.900

**CAESAR
CHICKEN FETA**

NUEVO

\$53.900

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

BOWLS

ACOMPÑADOS
CON PITA CHIPS



VEGANO⁵

\$44.900

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

GRIEGO¹

\$51.900

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

HÄRISSA³

\$54.900

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

ÁRABE²

\$53.900

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

LOMO AL TAHINE⁴

\$53.900

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

ARMA TU BOWL

ACOMPÑADOS
CON PITA CHIPS

UNO: ELIGE 1 BASE

\$24.900 
ARROZ DE CÚRCUMA

\$31.900
ARROZ DE ALMENDRA

\$24.900 
LENTEJAS & CEBOLLA
CAMELIZADA

\$24.900 
MIX DE LECHUGAS

\$34.900
MARMAÓN + SALSA

DOS: ELIGE 1 PROTEÍNA

\$19.900 
FALAFEL

\$24.900
KIBBEH FRITO
U HORNEADO

\$24.900
POLLO AL LIMÓN

\$24.900
REPOLLOS

\$24.900
HOJITAS DE PARRA

\$31.900
LOMO AL TAHINE

TRES: ELIGE 2 DIPS

HUMMUS TRADICIONAL 
HUMMUS DE PIMENTÓN 

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 **+\$2.900**

QUESO FETA **+\$3.500**

CINCO: ELIGE 1 SALSA

TAHINI 

 HÄRISSA 

TZATZIKI

PARA COMPARTIR

1

ARROZ DE CÚRCUMA

(G: Grande - M: Media)

G: \$17.900
M: \$12.900

LENTEJAS CON CEBOLLA CRISPY⁴

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

G: \$26.900
M: \$16.900

KIBBEH FRITO U HORNEADO⁶

(G: Grande - M: Media)

G: \$36.900
M: \$23.900

HOJAS DE PARRA¹

(G: Grande - M: Media)

G: \$42.900
M: \$25.900

REPOLLOS

(G: Grande - M: Media)

G: \$42.900
M: \$25.900



ARROZ DE ALMENDRA⁵

(G: Grande - M: Media)

MARMAÓN²

(G: Grande - M: Media)

G: \$42.900
M: \$24.900

G: \$46.900
M: \$29.900

MEDIO POLLO MEDITERRÁNEO

\$49.900

1/2 Pollo acompañado con papitas criollas o papitas fritas o:

Ensalada Härissa **(+\$5.900)**

LOMO AL TAHINE³

330 gr: \$79.900
220 gr: \$49.900

Lomo de res en salsa tahine y cebolla crispy.

PICADAS



ÁRABE

\$102.900

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

**HÄRISSA****\$109.900**

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

SHAWARMAS



FALAFEL Ø

\$34.900

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

POLLO

\$41.900

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

GRIEGO

\$42.900

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

MIXTO

\$42.900

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

CARNE

\$46.900

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

**PÍDELO EN COMBO CON
PAPAS FRITAS +\$8.500**

ARMA TU SHAWARMA

UNO: ELIGE 1 PROTEÍNA

\$35.900 
FALAFEL

\$43.900
MIXTO
POLLO-CARNE

\$42.900
POLLO

\$47.900
CARNE

DOS: ELIGE 1 DIP

HUMMUS TRADICIONAL 

HUMMUS DE PIMENTÓN 

BABA GANOUSH

TZATZIKI

TRES: ELIGE 3 TOPPINGS

PEPINO

TOMATE

MIX DE LECHUGAS

REPOLLO ENCURTIDO

CEBOLLAS SUMMAC

BERENJENAS HORNEADAS

CEBOLLA CARAMELIZADA

CEBOLLA CRISPY **+\$1.900**

TABBOULEH **+\$1.900**

ACEITUNAS **+\$3.500**

QUESO FETA **+\$3.500**

PAPAS FRITAS **+\$8.500**
(ADENTRO)

CUATRO: ELIGE 1 SALSA

TAHINI 

 HÄRISSA 

TZATZIKI

CINCO: ELIGE 1 ACOMPAÑAMIENTO (OPCIONAL)

 AJÍ PICANTE 

 AJÍ ENCURTIDO 

PEPINILLOS
ENCURTIDOS

HAMBURGUESA HÄRISSA



KETO BURGER

\$39.900

Con base de lechuga crespas verde, lechuga romana, tomate, cebolla caramelizada, tocineta, salsa tahine, doble carne y doble queso Kraft

HAMBURGUESA HÄRISSA

\$41.900

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 130gr | \$16.900 |

PÍDELA EN COMBO CON
PAPAS FRITAS +\$8.500

SIDES

**PAN PITA
ARTESANAL**

NUEVO

**PAQUETE: \$12.900
UNIDAD: \$4.900**

PITA CHIPS

\$4.900

**PAPAS
MEDITERRÁNEAS**

\$8.500

**PAPAS FRITAS
HÁRISSA**

\$8.500

POSTRES



**PAÑOLETA
DE GUAYABA ²**

\$8.500

**HELADO CROCANTE
DE CARAMELO ¹**

\$17.900

**CELERÍ
DE NUECES**

\$8.500

NIÑA DIANA ⁶ NUEVO

\$19.900

**BAKLAVA
DE NUECES ⁴**

\$9.500

**ROLLO DE HELADO NUEVO
CROCANTE CON
CARAMELO ⁷**

\$19.900

**TORTA DE
CHOCOLATE ⁵ NUEVO**

\$13.900

**BAKLAVA
DE PISTACHO ³**

\$21.500

+ HELADO VAINILLA

\$6.500



¡NUEVOS!

TÉ Y CAFÉ

**ESPRESSO****\$7.500****TÉ DE LA CASA****\$14.500****AMERICANO****\$7.500****FRAPPUCCINO
AREQUIPE/CHOCOLATE****\$14.500****MACCHIATO****\$8.500****MATCHA LATTE****\$15.900****CAPPUCCINO****\$8.500****AFFOGATO****\$15.900**

LICORES



WHISKY	TRAGO	BOTELLA	GIN	TRAGO	BOTELLA
BUCHANAN'S 18	\$69.900 - \$689.900		HENDRICKS	\$59.900 - \$454.900	
BUCHANAN'S MASTER	\$42.900 - \$424.900		TANQUERAY	\$34.900 - \$354.900	
GLENLIVET 12	\$44.900 - \$424.900		GORDON'S	\$24.900 - \$194.900	
BUCHANAN'S 12	\$39.900 - \$394.900		TEQUILA	TRAGO	BOTELLA
OLD PARR 12	\$39.900 - \$394.900		DON JULIO 70	\$69.900 - \$754.900	
SINGLETON 12	\$39.900 - \$394.900		MAESTRO DOBEL	\$69.900 - \$679.900	
DIGESTIVO			DON JULIO REP.	\$64.900 - \$494.900	
COINTREAU	\$32.900 - \$299.000		DON JULIO BLANCO	\$54.900 - \$399.900	
LICOR 43	\$32.900 - \$299.000		CENTENARIO REPOSADO 	\$29.900 - \$299.900	
AMARETTO	\$32.900 - \$299.000		MEZCAL		
FRANGELICO	\$32.900 - \$299.000		400 CONEJOS 	\$49.900 - \$489.900	
LIMONCELLO	\$32.900 - \$299.000		VODKA		
RON			GREY GOOSE	\$44.900 - \$399.900	
ZACAPA 23	\$54.900 - \$484.900		ABSOLUT	\$19.900 - \$199.900	

COCKTAILS



DE LA CASA

HÄRISSA SPICY¹ **\$59.900**

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

LIMONCELLO SPRITZ **\$47.900**

Limoncello, prosecco, licor 43 y zumo de limón.

CINNAMON MEZCAL MARGARITA³ **\$47.900**

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

GREEN SUNNY² **\$34.900**

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

TSP / TEQUILA SWEET PAPRIKA⁴ **\$31.900**

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

CLÁSICOS

GIN TONIC HENDRICKS **\$54.900****APEROL SPRITZ** **\$38.900****GIN TONIC TANQUERAY** **\$41.900****PISCO SOUR** **\$37.900****MARGARITA** **\$34.900****NEGRONI** **\$34.900****CARAJILLO** **\$29.900****MOSCOW MULE** **\$30.900****MOJITO CUBANO** **\$29.900**

MOCKTAILS

**TORONJA¹** **\$32.900****KIWI²** **\$24.900****BERRIES³** **\$32.900**

VINOS & SANGRÍAS



T I N T O

LANGUEDOC - FRANCIA \$224.900

Blend francés elegante, especiado y estructurado.

MONTES - CHILE \$194.900

Merlot suave , con notas de frutas maduras.

CELIA RESERVA ARGENTINA \$174.900

Malbec con cuerpo, ideal para carnes rojas.

MUCHO MÁS - ESPAÑA \$154.900

Blend español intenso y frutal.

FINCA LAS MORAS ARGENTINA \$144.900

Malbec fácil de tomar, con notas de ciruela.

ANDEAN VINEYARDS ARGENTINA \$104.900

Malbec joven, fresco y ligero.

LIVANA - CHILE \$104.900

Carmenere suave, con toques especiados.

B O T E L L A 187ml (Personal)

JAUME SERRA BRUT ESPAÑA \$39.900

Espumoso español seco, ideal para brindar.

FINCA LAS MORAS ARGENTINA \$38.900

Malbec joven y suave.

SANTA CAROLINA RESERVADO - CHILE \$37.900

Sauvignon Blanc ligero y refrescante.

R O S A D O

SANTA CAROLINA CHILE \$164.900

Rosado de Cabernet, fresco y delicado.

S A N G R Í A

VINO TINTO \$127.900

Refrescante y afrutada.

VINO BLANCO \$127.900

Ligera y cítrica.

B L A N C O

MAR DE FRADES - ESPAÑA \$299.900

Albariño fresco y salino.

RAMON BILBAO - ESPAÑA \$184.900

Verdejo aromático, con notas cítricas.

SANTA CAROLINA - CHILE \$164.900

Sauvignon Blanc refrescante y herbal.

FINCA LAS MORAS ARGENTINA \$154.900

Chardonnay frutal, con buena estructura.

ANALIVIA - ESPAÑA \$139.900

Verdejo ligero y floral, muy versátil.

ANDEAN - ARGENTINA \$104.900

Chardonnay suave, ideal como aperitivo.

LIVANA - CHILE \$104.900

Sauvignon Blanc fresco y muy bebible.

E S P U M A N T E S

MIONETTO - ITALIA \$189.900

Prosecco italiano seco y elegante.

PICCINI - ITALIA \$139.900

Lambrusco rosado, afrutado y refrescante.

MOELIA BRUT - FRANCIA \$129.900

Espumoso francés ligero y equilibrado.

FINCA LAS MORAS ARGENTINA \$144.900

Syrah rosado, afrutado y vibrante.

VINO ROSADO \$127.900

Dulce y frutal.

TINTO DE VERANO \$127.900

Refrescante y vibrante.

BEBIDAS FRÍAS



SODAS DE LA CASA

LYCHEE **\$17.900**

SANDÍA **\$16.900**

JENGIBRE **\$16.900**

LIMONADAS

LYCHEE **\$16.900**

COCO **\$13.900**

CEREZADA **\$13.900**

HIERBABUENA **\$13.900**

NATURAL **\$12.900**

BEBIDAS FRÍAS

HATSU TE **\$13.900**

HATSU SODA **\$10.900**

SODA **\$9.500**

GASEOSA **\$9.500**

AGUA **\$8.500**

CERVEZAS

 **\$15.500**

 **\$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**

