



MENÚ

Una cocina de fuego, mar y raíces profundas

En **BUBA**, rendimos homenaje a las culturas que han compartido el Mediterráneo por siglos, del Medio Oriente a Grecia, Italia, Marruecos y España, y que hoy se encuentran con la calidez del Caribe mexicano.

Nuestra cocina combina brasas, especias, humo, historia y celebración.

Panes recién salidos del horno, mezze para compartir, especias que despiertan los sentidos y el fuego como alma de la cocina.

Una experiencia que honra lo ancestral, lo familiar y lo festivo:
una mesa para compartir la vida.

SERVICIO DE PAN

Kubaneh Yemenita, salsita de jitomate fresco con comino, chilito serrano en aceite de oliva y mantequilla de tehina. \$160

MEZZE / SALATIM

Selección de 7 salatim. \$380

- **Baba ganoush.** Berenjena a las brasas, tehina, perejil, cebolla y limón
- **Jitomate con berenjena**, ciruela agri dulce, vinagre, vino blanco, hierbabuena, miel y piñones
- **Betabel encurtido con tamarindo**, limón, comino, semilla de mostaza y hojas de lima
- **Lentejas y garbanzos**, limón, pimienta árabe, rábano y cebolla morada
- **Tabouleh** Israelí
- **Labneh hecho en casa**, za'atar y aceite de oliva
- **Ensalada mediterránea** con sumac

Selección de 14 salatim. \$630

- **Matbucha.** Pimiento, jitomate, ajo y chile de árbol
 - **Piña asada al carbón**, pepino, menta fresca, cebolla morada, limón amarillo, aceite de oliva y chile fresco
 - **Falafel** recién hecho
 - **Shanklish.** Labneh seco, jitomate, cebolla, chile serrano y za'atar
 - **Coles de Bruselas** con amba y cilantro
 - **Aceitunas**, jitomate cherry, queso feta, aceite de oliva, limón y eneldo
 - **Spread de queso crema**, rábano, cebolla, raíz fuerte, cebolleta, echalote y limón amarillo
-

HUMMUS

Hummus Tradicional. Aceite de oliva, cilantro, paprika y comino. \$170

Masabacha con berenjena frita. Hummus tibio con garbanzo entero, pimiento verde, ajo, limón, tehina, piñones y aceite de oliva. \$185

Hummus & Guacamole. Chicharrón de pargo, ensaladita de jitomate, cebolleta y ajonjolí tostado, cilantro, comino y polvo de chiles secos. \$240

Hummus con carne de res estofada en especias, cebolla blanca encurtida en amba, chile güero y perejil. \$240

Hummus con ajo rostizado, pepinillos, nuez de la india y limón persa negro. \$185



ENTRADAS

- Mejillones en caldo de vino blanco y azafrán.** Con mantequilla, caldo de jitomate, hinojo, zanahoria y pimienta de Aleppo. \$420
- Ceviche de pescado marinado en conserva de limón amarillo.** Freekh, perejil, menta, chile verde y jitomate, terminado con piñones tostados. \$395
- Tiradito de pesca del día curado en betabel y raíz fuerte,** cebollas encurtidas en vinagre dulce de za'atar, limón encurtido, semillas de mostaza y pan ahumado. \$395
- Coliflor rostizada en horno de leña,** za'atar, yogurt con menta. \$220
- Berenjena entera a las brasas,** tehina, vinagreta de za'atar, piñones tostados, garbanzo frito y cilantrillo. \$220
- Tzatziki del abuelo,** mil hojas de berenjena crujiente, paprika y eneldo. \$220
- Khachapuri.** Pan a la leña tradicional de Georgia, relleno de carne molida con tamarindo, queso de hebra, mozzarella, huevo y mantequilla. \$290
- Hojas de parra rellenas de short rib** y arroz con salsa de yogurt al limón. \$215
- Bourekas de Jerusalem & Caribe.** Empanadas de hojaldre rellenas de chaya y queso feta con labneh, za'atar y aceite de oliva. \$220

PLATOS PRINCIPALES

- Camarones con alcachofas.** Salsa de curcuma, limón amarillo en conserva y puré de papa a las brasas. \$540
- Pescado con agristada,** tradicional salsa a base de limón amarillo, acompañado de pasta orzo, cebollita frita e hinojo. \$440
- Pescado en estofado marroquí (Chraime),** jitomate, pimientos, especias, chile güero y cilantro. \$440
- Cordero estofado** en jugo de granada, couscous israelí cocinado en jus de cordero. \$720
- Pollo entero a las brasas** marinado con harissa y acompañado de hojas fritas de alcachofa y labneh. \$520
- Ravioles rellenos de carne de res cocinados en labneh** y servidos calientes en su caldo de cocción, relish de jitomate, piñones y aceite de oliva. \$310
- Kebab de carne de res a las brasas,** baharat y ensalada de colas de cebolla con semillas de chiles secos. \$420

POSTRES

- Malabi de Coco & Cítricos.** Crema fría de coco con agua de azahar, ralladura de lima, granada y aceite de oliva. \$230
- French toast de Babka de chocolate.** Con helado de halvá, miel de especias, plátano rostizado y nuez garrapiñada. \$220
- Knafeh de Jerusalem,** helado de pistache y almíbar de rosas. \$260





MENU

A cuisine of fire, sea, and deep roots

At **BUBA**, we pay tribute to the cultures that have shared the Mediterranean for centuries, from the Middle East to Greece, Italy, Morocco, and Spain, now meeting the warmth of the Mexican Caribbean.

Our kitchen brings together live fire, spices, smoke, history, and celebration. Freshly baked bread, mezze to share, spices that awaken the senses, and fire as the soul of our cuisine.

An experience that honors the ancestral, the familiar, and the festive:
a table to share life itself.

BREAD SERVICE

Yemeni Kubaneh, served with fresh tomato salsa with cumin, serrano chili in olive oil, and tahini butter. \$160

MEZZE / SALATIM

Selection of 7 salatim. \$380

- **Baba Ganoush.** Charred eggplant, tahini, parsley, onion, and lemon
- **Tomato & Eggplant.** Sweet-and-sour plum, vinegar, white wine, mint, honey, and pine nuts
- **Pickled Beetroot.** Tamarind, lemon, cumin, mustard seed, and kaffir lime
- **Lentils & Chickpeas.** Lemon, Arabic pepper, radish, and red onion
- **Tabouleh.** Israeli style
- **Homemade Labneh.** With za'atar and olive oil
- **Mediterranean Salad.** With sumac

Selection of 14 salatim. \$630

- **Matbucha.** Roasted pepper, tomato, garlic, and árbol chili
 - **Charred Pineapple.** Cucumber, fresh mint, red onion, preserved lemon, olive oil, and fresh chili
 - **Falafel.** Freshly made
 - **Shanklish.** Dried labneh, tomato, onion, serrano chili, and za'atar
 - **Brussels Sprouts.** Amba and cilantro
 - **Kalamata Olives.** Cherry tomato, feta cheese, olive oil, lemon, and dill
 - **Cream Cheese Spread.** With radish, onion, horseradish, scallion, shallot, and lemon
-

HUMMUS

Traditional Hummus. Olive oil, cilantro, paprika, and cumin. \$170

Masabacha with Fried Eggplant. Warm hummus with whole chickpeas, green pepper, garlic, lemon, tahini, pine nuts, and olive oil. \$185

Hummus & Guacamole. Red snapper chicharrón, tomato salad, scallion, toasted sesame, cilantro, cumin, and dried chili powder. \$240

Hummus with Braised Beef. Spiced beef, pickled white onion in amba, güero chili, and parsley. \$240

Hummus with Roasted Garlic. Pickles, cashew, and black Persian lemon. \$185



STARTERS

Mussels in White Wine & Saffron Broth. With butter, tomato broth, fennel, carrot, and Aleppo pepper. \$420

Fish Ceviche with Preserved Lemon. Freekeh, parsley, mint, green chili, tomato, and toasted pine nuts. \$395

Cured Fish Tiradito. Beet and horseradish cure, pickled onions in sweet za'atar vinegar, mustard seeds, and smoked bread. \$395

Wood-Roasted Cauliflower. With za'atar and mint yogurt. \$220

Whole Charred Eggplant. With tahini, za'atar vinaigrette, toasted pine nuts, fried chickpeas, and coriander. \$220

Grandfather's Tzatziki. Crispy eggplant mille-feuille, paprika, and dill. \$220

Khachapuri. Traditional Georgian wood-fired bread filled with minced beef, tamarind, string cheese, mozzarella, egg, and butter. \$290

Stuffed Grape Leaves. Short rib and rice with lemon yogurt sauce. \$215

Jerusalem & Caribbean Bourekas. Puff pastry empanadas filled with chaya greens and feta cheese, served with labneh, za'atar, and olive oil. \$220

MAIN COURSES

Shrimp with Artichokes. Turmeric sauce, preserved yellow lemon, and wood-grilled potato purée. \$540

Fish with Agristada. Traditional sauce made with lemon, served with orzo pasta, fried shallots, and fennel. \$440

Fish in Moroccan Stew (Chraime). Tomato, peppers, spices, güero chili, and cilantro. \$440

Braised Lamb in Pomegranate Jus. With Israeli couscous cooked in lamb broth. \$720

Whole Grilled Chicken. Marinated with harissa, served with fried artichoke leaves and labneh. \$520

Beef Ravioli. Cooked in labneh, served warm in its broth with tomato relish, pine nuts, and olive oil. \$310

Charcoal-Grilled Beef Kebab. With baharat spice blend and onion salad with dried chili seeds. \$420

DESSERTS

Coconut & Citrus Malabi. Cold coconut cream with orange blossom water, Yucatecan lime zest, pomegranate, and olive oil. \$230

Chocolate Babka French Toast. With halva ice cream, spiced honey, roasted banana, and caramelized walnuts. \$220

Jerusalem Knafeh. Pistachio ice cream and rose syrup,. \$260



danielovardia