

# FAYER

## MEZZE

Hummus clásico 11.-

Hummus de remolacha 11.-

Baba Ganoush 11.-

Pez limón ahumado con labneh y encurtidos 14.-

Tiradito de besugo al estilo Eilat 14,50.-

Falafel, servido con labneh y tahina 11.-

Carpaccio FAYER 14.-  
Carpaccio de solomillo con bulgur crujiente.

Kibbeh con piñones 11.50-

Tabouleh tradicional 9,50.-

Ensalada Fatoush 9,50.-  
Tomate, rabanito, pepino, queso feta, pan laffa y cilantro.

## TANNUR (Horno)

Khachapuri 13,50.-  
Masa crujiente de origen georgiano con queso de cabra y huevo.

Empanadas de pastrón 6.-

Lajmayin 15.-  
Masa fina al horno con ternera especiada, tomate, tamarindos y labneh.

Bureka de queso 7,50.-  
Masa filo rellena de ricotta, haloumi y feta.

DE SUR A NORTE

DE BUENOS AIRES A MADRID

DE ESTE A OESTE

DE JERUSALEM A LA PENÍNSULA

## PARRILLA

Molleja ahumada con Ras el hanout 19,50.-

Entraña 22.-  
De novillos de la pampa argentina alimentados a Pastura.

Koftas de cordero 19,50.-  
Plato tradicional de carne molida y especiada, cocinada a la brasa.

Ojo de bife 25.-  
De novillos de la pampa argentina alimentados a Pastura.

Pesca a las brasas con vegetales de estación 24.-

## GUARNICIONES

Coliflor FAYER 11.-

Berenjena a la brasa 7.-

Papas fritas 6.-

Ensalada de verdes 6,50.-

---

FAYER Madrid

Horarios: Desde las 12h.

Domingos cerrado.

fayer.com

@fayermad

---

Bagel de Jerusalén y aperitivo 2,80.-

—Todos nuestros pescados crudos han sido tratados conforme a la legislación vigente.

—Tenemos a su disposición la información de los alérgenos.

## ESPECIAL FAYER

### Pastrón con hueso 49.-

Hecho con un corte clásico argentino, costillar de novillos alimentados a pastura, y macerado durante 10 días en una mezcla de 13 especias para después ahumarlo en frío durante 8 horas y, finalmente, asado a baja temperatura durante 1 día.

## POSTRES

Baklawa de almendra, pistacho y nueces 7.-

Hummus de chocolate 7,50.-

Panqueque con dulce de leche FAYER 7,50.-

Helados 6.-

# FAYER

## MEZZE

Classic Hummus 11.-

Beetroot Hummus 11.-

Baba Ganoush 11.-

Smoked yellowtail with labneh and pickles 14.-

Sea bream crudo Eilat style 14,50.-

Thin sliced marinated raw fish.

Falafel, served with labneh & tahina 11.-

Carpaccio FAYER 14.-

Sirloin carpaccio with crispy bulgur.

Kibbeh with tahina and pine nuts

11,50.-

Traditional Tabouleh 9,50.-

Fatoush salad 9,50.-

Tomatoes, cucumber, feta cheese, radish, coriander and laffa bread.

## TANNUR (Oven)

Khachapuri 13,50.-

Crispy dough from Georgia with goat cheese and egg.

Pastrami empanadas 6.-

Lajmayin 15.-

Thin dough with spiced beef, tomatoes and tamarind.

Cheese Borek 7,50.-

Filo pastry stuffed with ricotta, haloumi and feta cheese.

## GRILL

Smoked heart sweetbreads with Ras el hanout 19,50.-

Skirt beef 22.-

Lamb koftas 19,50.-

Traditional minced and spiced lamb meat cooked on the grill.

Rib eye 25.-

Catch of the day served with seasonal vegetables 24.-

## SIDES

FAYER Cauliflower 11.-

Grilled eggplant 7.-

French fries 6.-

Green salad 6,50.-

FROM SOUTH TO EAST

FROM BUENOS AIRES TO MADRID

FROM EAST TO WEST

FROM JERUSALEM TO THE PENÍNSULA

## FAYER SPECIAL

### **Bone-in pastrami 49.-**

Made with the most classic Argentine cut, ribs of free range steers, marinated for 10 days in a blend of 13 spices and then smoked for 8 hours to finally roast it at low temperature for 1 day.

## DESSERTS

Baklawa with almonds, pistachios & walnuts 7.-

Chocolate Hummus 7,50.-

Panqueque with FAYER dulce de leche 7,50.-

Ice cream 6.-

---

FAYER Madrid

Opening times: From 12h.

Sundays closed.

fayer.com

@fayermad

---

Jerusalem Bagel & aperitif 2,80.-

—All our raw fish has been treated according to the existing legislation.

—The information about allergens is available upon request.

# FAYER

## ESPUMOSOS

- Torelló Brut Reserva 2013, Catalunya - € 6/27
- Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva - € 36
- Bourgeois Diaz Cuvée 3C Trois Cépages - € 60
- Perrier Jouët Blanc de Blancs - € 75

## BLANCOS

- Basa, Rueda - € 4/18
- Can Rafols Terraprima, Catalunya - € 19
- Zárate, Albariño - €4,5/21
- Bruno Murciano Las Blancas 2018, Valencia - € 4,5/21
- Telmo Rodríguez Mountain 2016, Sierra de Málaga - € 23
- Ponce Reto Blanco, Castilla- La Mancha - € 23
- Brandán Godello 2019, Ribeira Sacra - € 5/24
- Azpilcueta Colección Privada Blanco, Rioja - € 24
- Laborum Torrontés 2019, Salta, Argentina - € 5,5/26
- Brancott Estate Letter Series Sauvignon Blanc, Nueva Zelanda - € 26
- Julien Brocard Chablis La Boissonneuse, Francia - € 33
- El Enemigo Chardonnay 2017, Mendoza, Argentina - € 34
- Belondrade y Lurton 2018, Rueda - € 52
- Domaine Leflaive Pouilly-Fuissé 2017, Francia - € 63

## VINOS DULCES Y GENEROSOS

- Juan Piñero Manzanilla Maruja - € 4,75
- Valdespino Tío Diego Amontillado, Andalucía - € 6
- Hidalgo PX - € 6
- Niepoort LBV 2015 - € 6

## VINOS ROSADOS

- Cirila 2018, Ribera del Duero - € 4/18
- Mendel Rosadía 2019, Mendoza, Argentina - € 27

## VINOS TINTOS ARGENTINOS

- Barbarians Gualta Malbec 2018, Mendoza, Argentina - € 20
- Catena Paraje Altamira 2018, Mendoza, Argentina - € 5/25
- Reserva del Fin del Mundo 2018, Neuquén, Argentina - € 31
- FIN Single Vineyard Cabernet Franc, Neuquén, Argentina - € 44
- Barda, Patagonia, Argentina - € 46

## VINOS TINTOS

- 4 Monos GR-10 2016, Sierra de Gredos - € 4/19
- Guímaro Mencía 2018, Ribeira Sacra - € 4,5/21
- Artuke Pies Negros, Rioja - € 22
- Bernabeleva Navaherreros, Sierra de Gredos - € 23
- Vizcarra, Ribera del Duero - € 5/24
- Brancott Estate Letter Series "T" Pinot Noir, Nueva Zelanda - € 26
- Dominio de Anza Selección de Parcelas 2016, Mencía - € 27
- Jacob's Creek Double Barrel Shiraz, Australia - € 27
- Artífice 2017, Canarias - € 30
- Abel Mendoza Jarrarte 2018, Rioja - € 32
- Planetes de Nin Garnatxa Natural d'Amphora - € 35
- Pícaro del Águila 2017, Ribera del Duero - € 36
- Domaine Gramenon La Sagesse 2017, Rhône, Francia - € 37
- Abadía Retuerta Selección Especial - € 39
- San Román, Castilla y León - € 41
- Hacienda Monasterio, Ribera del Duero - € 50
- Marsannay 2016, Borgoña, Francia - € 54
- Oddero Barolo 2015, Piamonte, Italia - € 67
- Rioja Alta 904 Gran Reserva 2010, Rioja - € 71