

RINCÓN DEL
Libano





El Líbano no es solo un país, es historia viva.

Es tierra de los Fenicios, quienes no solo navegaron el mar, sino que llevaron cultura, tradición y formas de vivir a cada rincón que tocaban. Desde ciudades milenarias como Byblos, el Líbano aprendió algo poderoso: **puedes evolucionar, crecer, expandirte sin olvidar quién eres.**

Y eso no se cuenta, se siente. Porque cuando una cultura sobrevive siglos, guerras, cambios y fronteras lo que queda no es solo historia, **es identidad.** Hoy, esa identidad encuentra un espacio aquí, **en Rincón del Líbano, en Puerto Santa Ana**, un espacio donde cada plato no llega a la mesa por casualidad, llega con historia, llega con intención, llega con raíces.

Aquí no vienes solo a comer, vienes a conectar.

A probar una cultura que ha viajado miles de kilómetros, para encontrarse contigo. Porque al final, no se trata de comida, se trata de lo que esa comida representa.

Lebanon: More than a map, a timeless story.

As the land of the Phoenicians, Lebanon has always been a beacon of culture and life. From ancient cities like Byblos, we inherited a powerful philosophy: to grow and expand while staying true to our roots.

This isn't just history it's our identity. At Rincón del Líbano, located in the heart of Puerto Santa Ana, we bring that identity to your table. No dish arrives by chance; each one is a deliberate journey through our rich heritage.

Step beyond the meal and into a connection.

We invite you to taste a culture that has crossed oceans to meet you. After all, it's never just about the food—it's about the legacy in every bite.



PIQUEOS APPETIZERS



★ **PLATO RINCÓN DEL LÍBANO**
Rincón del Líbano's plate



PLATO RINCÓN DEL LÍBANO – \$25.00

Rincón del Líbano's plate

Shawarma de carne, shawarma de pollo, ensalada tabule, hummus, 2 kibbeh, Falafel

Beef shawarma, chicken shawarma, tabbouleh salad, hummus, french fries and Falafel



LONG RIVER – \$29.00

Long River

Pollo y carne salteados con vegetales, camarones crujiente, papas fritas, patacones, hummus y 2 pan árabe.

Stirred fried Meat and chicken with vegetables, crunchy breaded shrimps, french fries, patacones, hummus and 2 arabic breads.



★ **LONG RIVER**
Long River

Todos los platos incluyen IVA. - All dishes include VAT.



★ **ALITAS**
Wings



PIQUEO DE SHAWARMA

Shawarma Appetizer

Shawarma gigante tipo piqueo acompañado de papas fritas, salsa de ajo y salsa especial.

Agianf, bite-sized shawarma served with french fries, garlic sauce and special sauce



MIXTO / CARNE /
POLLO / KABAB:
\$14.95

CAMARÓN:
\$15.95



ALITAS

Wings

Alitas de pollo con papas fritas.

Salsas: BBQ, mostaza dulce, buffalo, salsa de maracuyá.

Chicken wings with french fries.

Sauces: BBQ, honey mustard, spicy sauce, Passion fruit sauce

8 UNIDADES: \$11.00 / 1 SABOR

16 UNIDADES: \$18.00 / 2 SABORES

24 UNIDADES: \$28.00 / 3 SABORES



PIQUEO DE SHAWARMA
Pieces of Shawarma

Todos los platos incluyen IVA. - All dishes include VAT.

MARISCOS SEAFOOD



PULPO A LA PARRILLA
Grilled Octopus



PULPO A LA PARRILLA – \$19.00

Grilled Octopus

Pulpo a la parrilla acompañado con ensalada de la casa y salsa tahini.

Elegir: Papas al vapor, papas fritas o patacones.

Grilled octopus accompanied with salad and tahini sauce.

Choose: Steamed potatoes, French fries, or fried plantains.

CEVICHE MIXTO – \$18.00

Mixed Ceviche (Fish & Shrimp)

Ceviche mixto de pescado y camarón acompañado con arroz o chifle.

Mixed fish and shrimp ceviche accompanied with rice or chifle (fried plantain chips).

CEVICHE DE PESCADO – \$16.00

Fish Ceviche

Ceviche de pescado acompañado con chifle.

Fish ceviche accompanied with chifle (fried plantain chips).

PLATO MIX A LA PARRILLA – \$28.00

Mixed Grill Plate

Picudo a la parrilla rebozado con camarones al ajillo, ensalada de la casa, papas fritas o patacones.

Grilled fish with garlic shrimps, salad, french fries or plantain.

PICUDO – \$19.00

Swordfish

Picudo con arroz de la casa, ensalada, patacones y salsa tahini.

Swordfish with special rice accompanied with salad, plantain chips and tahini sauce.

CEVICHE DE CAMARÓN – \$16.00

Shrimp Ceviche

Ceviche de camarón acompañado con chifle.

Shrimp ceviche accompanied with chifle (fried plantain chips).



★ **FIESTA DE MARISCOS**
Mixed Seafood Plate

FIESTA DE MARISCOS –



\$48.00

Assorted Seafood Plate

Pulpo, camarones, picudo a la parrilla, calamares apanados acompañados con ensalada de la casa, patacones y 2 porciones de moro.

A grand selection of grilled octopus, shrimps and swordfish along with crispy breaded calamari, served with salad, patacones, and 2 portions of moro rice.



★ **SALMÓN CON ARROZ DE LA CASA**
Salmon With Special Rice



CAMARONES APANADOS O AL AJILLO

Breaded Or Garlic Shrimp



SALMÓN CON ARROZ DE LA CASA – \$25.00



Salmon With Special Rice

Salmón con ensalada, arroz de casa o patacones

Salmon with house rice and fresh salad.

CAMARONES APANADOS O AL AJILLO – \$16.00



Breaded Or Garlic Shrimp

Camarones apanados o al ajillo acompañados con ensalada, papas fritas o patacones

Breaded or garlic shrimps served with french fries and a trio of a house special sauces.

MOROS
MOROS



MORO MIXTO
Mixed Moro

MORO MIXTO – \$15.95



Mixed Moro

Moro con filete de pollo y carne, acompañado de ensalada de casa y papas fritas. **Puedes elegir:** Moro, arroz árabe con carne y almendra.

Moro rice served with chicken fillet and beef tenderloin accompanied by house salad and french fries.

Choose your side: Moro rice or Arabic rice with beef and almonds.

MORO DE LOMO – \$15.95

Beef tenderloin moro rice.

Moro con lomo, acompañado de ensalada de casa y papas fritas. **Puedes elegir:** Moro, arroz árabe con carne y almendras.

Moro with beef tenderloin, served with house salad and french fries.

Choose your side: Moro or Arabic rice with beef and almonds.

MORO CON POLLO – \$13.50

Moro With Chicken

Moro con filete de pollo acompañado de arroz árabe con carne y almendra. **Puedes elegir:** Moro, arroz árabe con carne y almendras

Chicken fillet served with Arabic rice with beef and almonds.
You can choose: Moro: Arabic rice with meat and almonds.

Todos los platos incluyen IVA. - All dishes include VAT.

PARRILLA MIXTA DE MAR Y TIERRA – \$39.00

Mixed Surf & Turf Grill

2 pinchos de camarón, 2 pinchos de pollo, 2 pinchos de carne, 1 pincho de kabab o pulpo. Acompañados de papas fritas pan árabe, ensalada de la casa y moro.

2 shrimp skewers, 2 chicken skewers, 2 beef skewers, and 1 kebab or octopus skewer. Served with French fries, Arabic bread, house salad, and moro rice.

PINCHOS DE POLLO – \$12.50

Chicken Skewers

2 pinchos de pollo acompañados con ensalada de la casa, hummus, papas fritas y pan árabe.

2 chicken skewers accompanied with house salad, hummus, french fries and Arabic bread.

PINCHOS DE CARNE – \$13.50

Meat Skewers

2 pinchos de carne acompañados de ensalada tabbouleh, hummus, papas fritas y pan árabe.

2 meat skewers served with tabbouleh, hummus, french fries and arabic bread.

PINCHOS DE CAMARÓN – \$16.00

Shrimp Skewers

2 pinchos de camarón acompañados de ensalada de la casa, elige papas fritas o patacones con salsa tahini.

2 shrimp skewers served with house salad, choose french fries or plantain chips with tahini sauce.

PINCHOS DE KABAB o MIXTO – \$13.50

Mixed Grill Skewers

2 pinchos de kabab acompañados de ensalada tabbouleh, hummus, pan árabe y salsa tahini.

2 kabab skewers served with tabbouleh, hummus, arabic bread and tahini sauce.

PINCHOS A LA PARRILLA GRILLED SKEWERS

PARRILLA MIXTA DE MAR Y TIERRA Mixed Grill Plate From Sea And Land



PIQUEO DE MAR Y TIERRA Mixed Appetizer plate from sea and land



PLATOS FUERTES MAIN DISHES



★ **CHULETA TOMAHAWK**
Tomahawk Chop

LOMO FINO A LA PARRILLA – \$18.00

Beef Tenderloin On The Grill

Lomo fino a la parrilla, ensalada tabbouleh, hummus y papas fritas.

Grilled beef tenderloin served with, tabbouleh, hummus and french fries.

BIFE IMPORTADO – \$24.00

Imported Steak

Bife importado, ensalada tabbouleh, hummus y papas fritas.

Imported steak served with, tabbouleh, hummus, french fries.

FILETE DE POLLO A LA PARRILLA – \$13.50

Grilled Chicken Fillet

Pollo a la parrilla, ensalada de la casa, hummus y papas fritas.

Grilled chicken served with fresh salad, hummus and french fries.



CHULETA TOMAHAWK – \$25.00

Tomahawk Steak

Chuleta tomahawk, ensalada tabbouleh, hummus, papas fritas y pan árabe.

Grilled Tomahawk steak served with, tabbouleh, hummus, french fries and arabic bread.

OJO DE BIFE – \$24.00

Ribeye steak.

Ojo de bife importado , ensalada , tabbouleh, hummus y papas fritas

Imported Ojo de bife, salad, tabbouleh, hummus, and French fries.

SOPA DE POLLO – \$12.00

Chicken Soup

SOPA DE LENTEJA – \$12.00

Lentil Soup



★ **PLATO A LA PARRILLA**
Grilled Plate

PLATO A LA PARRILLA – \$55.00 ★

Grand Mixed Grill Platter

Bife importado, chorizo de res, filete de pollo, chuleta tomahawk, papas fritas, 2 moros, ensalada fattush, pan árabe + 2 kibbeh.

Imported beef steak, beef chorizo, chicken fillet, tomahawk steak, served with french fries, moro (rice and beans), fattoush, Arabic bread +2 kibbeh.

PICAÑA – \$25.00

Picanha Steak

Picaña, ensalada tabbouleh, pan árabe, hummus y papas fritas.

Grilled Picanha steak, served with tabbouleh, Arabic bread, hummus and french fries.

FETUCCINI Y RISOTTO FETUCCINI AND RISOTTOS

RISOTTO DE POLLO ★ **\$15.00**
Chicken Risotto

RISOTTO DE CAMARÓN **\$15.00**
Shrimp Risotto

RISOTTO MIXTO **\$18.00**
Risotto Shrimp And Chicken

FETUCCINI DE POLLO **\$13.50**
Chicken Fetuchini

FETUCCINI VEGETARIANO **\$12.00**
Vegetarian Fetucchini

FETUCCINI DE CAMARÓN ★ **\$15.00**
Shrimp Fetucchini

HAMBURGUESAS BURGERS

★ HAMBURGUESA DOBLE Double Hamburger



HAMBURGUESA NORMAL – \$9.00

Classic Beef burger

Hamburguesa de carne acompañada de papas fritas, queso cheddar y vegetales.

Grilled beef patty served with melted cheddar cheese, fresh vegetables and side of french fries.

HAMBURGUESA DOBLE – \$12.00

Beef Burger ★

Doble carne de res a la parrilla, queso cheddar y vegetales, papas fritas.

Two juicy grilled beef patties with cheddar cheese, fresh vegetables and french fries.

HAMBURGUESA DE POLLO – \$9.00

Chicken Burger

Hamburguesa de pollo con tomate y lechuga acompañada de papas fritas.

Chicken filet with tomato and fresh lettuce served with a side of french fries.

HAMBURGUESA DE CAMARÓN A LA PARRILLA – \$10.00

Grilled shrimp burger



**GRILLED
MEAT**

Toda nuestra carne para hamburguesas se cocina a la parrilla, logrando ese sabor ahumado y jugoso que nos distingue.

All our burger patties are grilled, giving them that irresistible smoky and juicy flavor.



★ DEDITOS DE POLLO
Chicken Fingers

DEDITOS DE POLLO – \$12.00

Chicken Fingers ★

Deditos de pollo acompañados de papas fritas y queso cheddar.

8 crispy chicken fingers served with french fries and melted cheddar cheese.

SHAWARMAS

SHAWARMA



**SHAWARMA DE
POLLO – \$7.50**

Chicken Shawarma

**SHAWARMA DE
CARNE – \$8.00**

Beef Shawarma



**SHAWARMA MIXTO
(CARNE Y POLLO) – \$7.50**

Mixed Shawarma
(Meat And Chicken)

**SHAWARMA DE
FALAFEL – \$7.50**

Falafel Shawarma

**SHAWARMA DE
CAMARÓN – \$8.00**

Shrimp Shawarma

SHAWARMA DE KEBAB – \$8.00

Kebab Shawarma



\$9.00

Una versión deliciosa con un toque de picante irresistible. Elige tu proteína favorita: pollo, carne, camarón o kabab.

A delicious version with an irresistible spicy kick. Choose your favorite protein: chicken, beef, shrimp, or kebab.



SHAWARMA MIXTO
Mixed Shawarma
(Beef And Chicken)

Todos los platos incluyen IVA. - All dishes include VAT.

VEGETARIANO VEGETARIAN



★ **PLATO FALAFEL MIX**
Falafel Mix Plate

PLATO FALAFEL MIX - \$14.50



Falafel Mix Platter

7 falafel, hummus, ensalada tabule, papas fritas y pan árabe.

7 pieces of falafel, served with hummus, tabbouleh, french fries and arabic bread.

ENSALADA FATTUSH - \$7.00

Fattush Salad

Variedad de vegetales con pan árabe crujiente.

Variety of vegetables with arabic bread.

ENSALADA TABBOULEH- \$7.00



Tabbouleh

Trigo, perejil, cebollín, hierbabuena, tomate, aceite de oliva, jugo de limón y sal.

Traditional lebanese salad made with finely chopped, onions bulgur mint, tomatoes, olive oil, lemon juice and salt.

PLATO HUMMUS- \$8.00

Hummus Plate

Crema de garbanzo con aceite de oliva y pan pita.

Creamy Chickpea dip blended with tahini olive oil, garlic, served with pita bread.



★ **ENSALADA TABBOULEH**
Tabbouleh

PORCIONES PORTIONS

\$2.50

KIBBEH
KIBBEH

1 unidad
1 unit

\$8.50

PORCIÓN DE KIBBEH
KIBBEH PORTION

4 unidades
4 units

\$8.00

PLATO DE HUMMUS
HUMMUS PLATE

\$8.00

PATACONES CON QUESO
PLANTAIN CHIPS WITH
CHEESE

\$4.50

MEDIA PORCIÓN
HALF PORTION

\$4.50

ARROZ CON VEGETALES
RICE WITH VEGETABLES

\$4.50

ARROZ CON FIDEO
RICE WITH VERMICELLI

\$4.50

MORO
MORO (RICE AND LENTIL)

\$8.50

FALAFEL
Con salsa tahini,
hummus y vegetales

FALAFEL
With tahini sauce,
hummus and vegetables

\$3.75

PAPAS FRITAS
French Fries



JUGO DE FRUTAS NATURAL

Fresh fruits juice

**Naranja, Fresa, Mora, Piña, Durazno,
Sandía, Limón y Maracuyá**

Orange, strawberry, blackberry, pineapple,
peach, watermelon, lemon and Passion Fruit

JUGO
JUICE — \$3.50

MIX JUGO
MIX JUICE — \$4.00

BATIDO
MILK SHAKES — \$4.50

MIX BATIDO
FRUIT MILK SHAKE — \$5.00

JARRA DE JUGO
JUG OF JUICE — \$14.00

GASEOSA
SODA — \$2.50

AGUA
WATER — \$1.50

AGUA CON GAS
H2O WATER — \$2.50



★ **DULCE ÁRABE**
Katayef Dessert

Postres

COPA DE HELADO — \$5.00

Cup of Ice Cream

DULCE ÁRABE (4U) — \$7.00

Katayef Dessert (4u) ★

CREPE DE NUTELLA — \$8.00

Nutella Crepe

CREPE DE HELADO — \$10.00

Ice Cream Crepe ★



★ **CREPE DE helado**
Ice Cream Crepe

Todos los platos incluyen IVA. - All dishes include VAT.

CAFÉ COFFEE

- CAFÉ ÁRABE
- CAFÉ ESPRESSO
- CAFÉ ÁRABE ESPRESSO
- CAFÉ CORTADO
- LATTE
- CAPPUCCINO
- CAFÉ BOMBÓN
- CAFÉ ÁRABE CON LECHE



\$2.50
\$2.50
\$2.50
\$3.00
\$3.75
\$3.00
\$4.50
\$3.50

CERVEZAS BEERS

- CORONA
- MODELO
- STELLA ARTOIS
- CLUB PREMIUM CLÁSICA
- CLUB PREMIUM PLATINO
- PILSENER LIGHT
- PILSENER



\$5.50
\$5.50
\$5.50
\$3.50
\$3.50
\$3.50
\$3.50

POR \$1.50 CONVIERTE TU CERVEZA FAVORITA EN MICHELADA
POR \$1.00 CONVIERTE TU CERVEZA FAVORITA EN CHELADA

SHOTS SHOTS

- TEQUILA BLANCO O DORADO
- BAILEYS
- RON
- VODKA
- SHOTS ARAK
- SAMBUCA



\$8.00
\$12.00
\$8.00
\$8.00
\$8.00
\$9.50

VINOS WINES

BEBIDA

SANGRÍA
VINO
VINO TINTO DE VERANO

COPA

\$8.00
\$8.00
\$9.00

1/2 JARRA

\$15.00
\$15.00
\$17.00

JARRA 1 LITRO

\$26.00
\$26.00
\$28.00

WHISKY WHISKY

- WHISKY 8 AÑOS
- WHISKY 12 AÑOS

\$9.00
\$13.00



HOOKAH \$20 DÓLARES



BOQUILLAS EXTRA
\$1 DÓLAR



RECARGA DE CARBÓN
(COAL RECHARGE)
\$3 DÓLARES



SABORES DISPONIBLES
Manzana, Frutas Tropicales,
Menta, Sandía y Durazno.



Cocteles

COCKTAILS

SALTAMONTES — \$8.00

Ron, licor de menta, licor de cacao y leche condensada.

Rum, mint liquor, cacao liqueur and condensed milk.

ORGASMO — \$12.90

Crema irlandesa, licor de cacao, licor de café y amaretto.

Baileys, cacao liquor, coffee liqueur and amaretto.

CAIPIROSKA — \$9.0

Vodka y limón.

Vodka and lemon.

PADRINO — \$14.90

Whisky y amaretto.

Whisky and amaretto.

CUBA LIBRE — \$8.00

Ron, coca cola y limón.

Rum, coca cola and lime.

VODKA TONIC — \$8.00

Vodka, agua tónica y limón.

Vodka, tonic water and lime.

SUEÑO ROSADO — \$9.00

Vodka, fresa y leche condensada.

Vodka, strawberry and condensed milk.

TEQUILA SUNRISE — \$8.00

Tequila, jugo de naranja y granadina.

Tequila, orange juice and grenadine.

PALOMA — \$8.00

Tequila, jugo de toronja, jugo de limón y agua mineral.

Tequila, grapefruit juice, lime juice, and soda water.

ALEXANDER — \$8.00

Brandy, licor de cacao y leche condensada.

Brandy, cacao liquor and condensed milk.

LAGUNA AZUL — \$8.00

Vodka, curaçao azul y limón.

Vodka, blue curaçao and lemon.

MARTINI — \$8.00

Gin, vermouth dry.

Gin, dry vermouth.

DAIQUIRI — \$8.00

Ron blanco, azúcar y limón.

White rum, sugar and lemon.

MAI TAI PIÑA — \$8.00

Ron, triple sec, sirope y jugo de piña.

Rum, triple sec, syrup, and fresh pineapple juice.

RUSO NEGRO — \$8.00

Vodka y licor de café.

Vodka and coffee liquor.

CAIPIRINHA — \$8.00

Cachaca 51 y limón
Sabores: sandía, limón, maracuyá o fresa.

Cachaca 51 and lemon.
Choice of: watermelon, lemon, passion fruit or strawberry.

MARGARITA — \$8.00

Tequila, triple sec y limón
Sabores: chocolate, maracuyá o fresa.

Tequila, triple sec and lemon.
Choice of: chocolate, passion fruit or strawberry.

Cocteles

SUNSHINE — \$8.00

Amaretto con jugo de naranja.
Amaretto with orange juice.

DIABLO AZUL — \$8.00

Tequila, curaçao azul, limón y agua tónica.
Tequila, blue curaçao, lime and tonic water.

GIN TONIC — \$8.00

Ginebra, limón y agua tónica.
Gin, lime and tonic water.

COSMOPOLITAN — \$8.00

Vodka, triple sec, limón y jugo de arándanos.
Vodka, triple sec, lemon and blueberry juice.

MOSCOW MULE — \$8.00

Vodka, cerveza de jengibre, lima y hierba buena.
Vodka, ginger beer, lime and mint.

SEX ON THE BEACH — \$8.00

Vodka, licor de durazno, jugo de naranja, granadina y vino tinto.
Vodka, peach schnapps, orange juice, granadina and red wine.

MAI TAI — \$8.00

Amaretto, granadina.
Amaretto, grenadine.

MOJITO CUBANO — \$8.00

Ron blanco, hierba buena, limón. Sabores: sandía, maracuyá o fresa.
White rum, mint, lime. Flavors: watermelon, passion fruit or strawberry.

PIÑA COLADA — \$8.00

Ron blanco, crema de coco, piña y leche condensada.
White rum, coconut cream, pineapple and condensed milk.

BLOODY MARY — \$9.00

Vodka, limón, pimienta, sal, salsa inglesa, jugo de tomate y apio.
Vodka, lemon, pepper, salt, Worcestershire sauce, tomato juice and celery.

RUSO BLANCO — \$8.00

Vodka, licor de cacao y leche condensada.
Vodka, cacao liquor and condensed milk.

LONG ISLAND BLUE — \$14.90

Vodka, curaçao azul, ron, tequila, gin, limón y soda.
Vodka, blue curaçao, rum, tequila, gin, lemon and soda.

LONG ISLAND ICE TEA — \$14.90

Gin, limón, té frío, ron blanco, tequila, vodka y triple sec.
Gin, lime, iced tea, white rum, tequila, vodka and triple sec.

OLD FASHION — \$13.00

Whiskey Bourbon, azúcar y bitters
Bourbon whiskey, sugar bitters





HAPPY HOURS

X \$10



2 CÓCTELES O SANGRÍA

- ✓ CUBA LIBRE
- ✓ VODKA TONIC
- ✓ GIN TONIC
- ✓ TEQUILA SUNRISE
- ✓ MOJITO CUBANO
- ✓ PIÑA COLADA
- ✓ MARGARITA CLÁSICA

PROMO
VÁLIDA DE
16H00 A
21H00



APLICA DE LUNES A DOMINGO

RINCÓN DEL
Libano



@rincon_del_libano_

rincondellibano@gmail.com

WHATSAPP: 0980819753