

ENTRANTES FRIOS

HOMMUS :

CREMA DE GARBANZOS ADEREZADA CON ACEITE DE SÉSAMO Y ZUMO DE LIMÓN 05.00

SA'LUK BADINYAN :

PISTO DE BEREJENAS ASADAS CON TOMATE AJO Y ZUMO DE LIMÓN 05.00

MUTABAL :

CREMA DE BERENJENAS ADEREZADA CON ACEITE DE SÉSAMO Y ZUMO DE LIMÓN 05.00

TXAKXUKA :

TOMATE Y PIMIENTO ASADOS ,SALTEADOS EN AJO Y CILANTRO 05.50

DOLMEH:

HOJAS DE PARRA RELLENAS DE ARROZ ,QUESO FRESCO, PEREJIL Y CEBOLLA 05.00

SLATA YAZAR :

RODAJAS DE ZANAHORIA COCIDAS Y MARINADAS EN CILANTRO, AJO Y ZUMO DE LIMÓN 05.00

TABLA DE QUESOS Y EMBULIDOS ARABES :

SURTIDO DE EMBUTIDOS DE TERNIRA ACOMPAÑADOS DE VARIOS TIPOS DE QUESOS 07.00

ENTRANTES CALIENTES

FALAFEL :

CROQUETAS DE VERDURAS Y LEGUMBRES, ACOMPAÑADAS DE SALSA TALATUS 06.00

BRIWATS YABAN :

HOJALDRILLOS DE QUESO HIERVAS FINAS 06.50

KIBBE :

CROQUETAS DE CORDERO RELLENAS DE PIÑONES Y CEBOLLA 07.00

BOREKS :

DEDOS DE PASTA FINA RELLENOS DE CORDERO Y QUESO 06.50

LAFAT DE BADINYAN :

ROLLITOS DE BERENJENAS RELLENAS DE PASTA DE ALMENDRAS Y REGADAS CON MIEL 07.00

PASTELA DE POLLO :

TORTA MARROQUÍ DE HOJALDRE RELLENA DE POLLO PICADO Y ALMENDRAS 09.90

BRIWATS DE MARISCO :

ROLLITOS DE PASTA FINA, RELLENOS DE GAMBAS 07.00

PASTELA DE MARISCO :

TORTA MARROQUÍ DE HOJALDRE RELLENA DE GAMBAS Y CALAMARES 10.00

MERGUEZ :

SABOROSAS SALCHICHAS DE TERNERA A LA PARILLA 06.90

PATATAS CASABLANCA : CROQUETAS DE PATATAS CON ESPECIAS Y HUEVO 06.50

CARNES

SOLOMILLO SAHARA :

TIERNA CARNE DE SOLOMILLO A LA PARRILLA CON UNA SALSA DE VINO Y DÁTILES 14.90

CHULETAS DE CORDERO CON VERDURAS A LA PARRILLE 13.00

SHISH KEBABS :

BROCHETAS DE CORDERO MACERADAS EN AJO ,PEREJIL ,LIMÓN Y NUESTROS ESPECIAS 11.00

TAJINE DE TERNERA :

TERNERA AROMATIZADA, GUISADA CON CIRUELAS, OREJONES Y ALMENDRAS 11.00

M'ROUZIA :

CARNE DE CORDERO ENDULZADO CON MIEL, ACOMPAÑADO DE CIRUELAS, PASAS Y ALMENDRAS 12.90

TAJINE KEFTA :

TAJINE DE CARNE PICADA DE CORDERO , TOMATE , HUEVO, ESPECIAS AL FUEGO LENTO 09.00

COUSCOUS CHAÂBI :

SÉMOLA DE TRIGO , CARNE DE TERNERA ,VERDURA DE TIEMPO 10.00

COUSCOUS ROYAL :

SÉMOLA DE TRIGO, MERGUEZ,PINCHOS DE KEFTA Y DE POLLO Y VERDURAS CON UN CALDO ESPECIAL 14.00

NUESTROS PESCADOS

KETBAN ATÚN Y SALMON :

BROCHETAS DE SALMÓN MARINADO EN NUESTRAS ESPECIAS 08.90

SARDIN MAMMAR :

SARDINAS FRESCAS RELLENAS DE GAMBAS CON TOMATE 10.00

DORADA AL LIMÓN :

DORADA AL HORNO CON SAL Y LIMÓN 12.00

PARA ACOMPAÑAR :

PAN PITA CASERO 02.00

PAN MARROQUI CASERO 02.00

MSEMEN : (TORTAS) DE TRIGO 02.50

ARROZ AROMATICO (BASMATI) CON PASAS Y PIÑONES 03.50

SOPAS

HARIRA:

TRADICIONAL SOPA MARROQUÍ, A BASE DE CARNE DE CORDERO, APIO, TOMATE Y LEGUMBRES 06.00

CREMA DEL DIA 05.00

NUESTRAS ENSALADAS

ENSALADA SAHARA :

SELECCIÓN DE LECHUGAS, SÉMOLA, TOMATE, ALMENDRAS, QUESO DE CABRA, SÉSAMO Y
CONFITURA DE ARÁNDANOS 07.90

TABULE

SÉMOLA GORDA, TOMATE, CEBOLLA, MENTA, PEREJIL, CILANTRO PICADOS, ADEREZADA CON
VINAGRETA DE ACEITE OLIVAS ZUMO DE LIMÓN 06.90

ENSALADA FATTOUCH :

ENSALADA VERDE CON PAN ÁRABE TOSTADO 06.90

ENSALADA OASIS :

LECHUGA, TOMATE, MANZANA, NARANJAS, NUECES Y ALMENDRAS , MIEL , SALSA DE YOGURT 06.90

ENSALADA DAYAJ :

SELECCIÓN DE LECHUGAS, POLLO , AGUACATE , TOMATE Y PASAS (ADEREZADA CON VINAGRETA
DE MOSTAZA Y MIEL) 07.00

COUSCOUS DULCE :

ENSALADA RICA DE COUSCOUS , FRUTOS DEL BOSQUE, MENTA , OREJONES Y PASAS , Y CANELA 06.50

AVES

KETBAN DAYAJ :

BROCHETAS DE POLLO MACERADO EN RAS EL HANOUT 09.50

TAJINE DE POLLO AL LIMÓN CONSERVADO :

JUGOSO POLLO GUIADO CON LIMÓN CONFITADO Y ACEITUNAS 09.50

COUSCOUS TFAYA :

SÉMOLA DE TRIGO, CARNE DE POLLO, CEBOLLA CARAMELIZADA CON PASAS, TODO EL CONJUNTO
ACOMPAÑADO DE UN CALDO DE POLLO 09.50

COUSCOUS DE MAGRET :

SÉMOLA DE TRIGO, MAGRET DE PATO A LA MIEL Y PISTACHO CON UNA SALSA ESPECIAL 13.00

SEFFA MADFOUNA :

FIDEOS MARROQUÍES AL VAPOR (HECHOS IGUAL QUE EL COUSCOUS) CON MANTEQUILLA,
POLLO Y CANELA AZUCAR GLASS. 10.00

COKTAILS :

XARAB SAHARA :

ZUMO DE NARANJA EXPRIMIDO,AGUA DE ROSAS,MIEL 05.00

XARAB LAYMOUN :

ZUMO DE LIMÓN EXPRIMIDO ,HIERBA BUENA ,CANELA ,AZAHAR ETC 05.00

LASSIE DE MANGO :

DELICIOSO BATIDO DE MANGO Y LECHE FERMENTADA 05.00

MOJITO VIRGEN : MOJITO SIN ALCOHOL 05.00

MOJITO CON RON 06.50

MARTINI 03.50

VINOS TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

VALDUBON ROBLE = TEMPRANILLO = 15.00

MATARROMERA CRIANZA 21.00

D.O. CA. RIOJA

EL COTO CRIANZA 14.50

CUNE CRIANZA 15.00

EL COTO IMÁZ RESERVA 18.00

D.O. MANCHA

ESTOLA CRIANZA 14.00

ESTOLA RESERVA 17.00

D.O UTIEL DE REQUENA

MARMITÓN CRIANZA 16.00

VINOS BLANCOS

AURA - RUEDA - 15.00

MARQUÉS DE VIZHOJA 14.50

MARINA ALTA ALICANTE 14.00

A.ZIRNHILT - ALSACE FRANCE 13.50

CAMINO DE CASTILLA - RUEDA - 11.00

NATUREO SIN ALCOHOL 14.00

VINOS ROSADOS

COTO 14.00

MUGA 15.00

LAMBRUSCO 11.00

LOS AMANTES DEL DULCE: (TODOS NUESTROS POSTRES SON CASEROS Y ARTESANALES)

NARANJAS ALHAMRA :

NARANJAS ENDULZADAS EN MIEL CANELA Y AZAHAR 03.50

PASTILA HALIB :

HOJALDRE DE CREMA DE LECHE ,ALMENDRAS ,AGUA DE AZAHAR Y MIEL 04.00

DULCES ÁRABES :

SURTIDO DE LOS MEJORES Y MÁS EXQUISITOS DULCES ÁRABES 05.00

MAHALABIA DE CHOCOLATE

YUBNA :

TARTA DE CREMA DE QUESO CON ARANDANO. 04.00

HELADO DE YOGURT Y MIEL. 04.00

BOMBA DE CHOCOLATE :

BISCOCHO DE CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO DE VANILLA Y MENTA 04.00

MUERTOS POR EL DULCE :

CUSCUS ,AVELLANAS, FRESAS, PLÁTANO , CANELA, DULCE DE LECHE 05.00

CAFES Y TES :

TE SAHARAUI :

TE VERDE MARROQUÍES CON HIERBA BUENA Y FLORES 02.50

TE TURCO :

TE NEGRO CON CANELA Y LIMON 02.50

TE DE JENJIBRE Y NARAJA 02.50

TE DE CHOCOLATE : TE VERDE CON CHOCOLATE NEGRO 02.50

TE DE FRUTAS DEL BOSQUE 02.50

CAFÉ ÁRABE CON CARDAMOMO 02.50

BEBIDAS :

AGUA MINERAL PEQUEÑA (CON O SIN GAS) 01.80

AGUA MINERAL GRANDE 02.50

CERVEZA SIN ALCOHOL 02.20

CERVEZA ALHAMBRA ESPECIAL 02.80

CERVEZA CASABLANCA 03.00

CERVEZA DOBLE 02.00

REFRESCOS 01.80