

# MENÚ KAFILA

## PRIMEROS

### HOMMUS :

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

### SA'LUK BADINYAN :

PISTO DE BEREJENAS ASADAS CON TOMATE AJO Y ZUMO DE LIMÓN

### ENSALADA DAYAJ :

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

## SEGUNDOS

### TAJINE DE TERNERA :

TERNERA AROMATIZADA, GUISADA CON CIRUELAS, OREJONES Y ALMENDRAS

### SEFFA MADFOUNA :

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

### KETBAN DAYAJ :

BROCHETAS DE POLLO MACERADO EN RAS EL HANOUT

## POSTRE

### SURTIDO DE DULCES ÁRABES

TÉ A LA MENTA O CAFÉ.

LOS ENTRANTES SE SIRVEN PARA TODOS LOS COMENSALES DE LA MESA.

LOS PLATOS SEGUNDOS SON INDIVIDUALES EL MENÚ INCLUYE UNA COPA DE VINO O AGUA O CERVEZA O REFRESCO.

## PRECIO POR PERSONA

18.00 ( IVA INCLUIDO )

NUESTROS MENÚS DEGUSTACIÓN SE SIRVEN PARA DOS PERSONAS MINIMO

# MENÚ JAIMA

## PRIMEROS

**SURTIDO DE APERETIVO ÁRABES**

**PASTELA DE POLLO :**

**TORTA MARROQUÍ DE HOJALDRE RELLENA DE POLLO PICADO Y ALMENDRAS**

**ENSALADA SAHARA :**

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

## SEGUNDOS

**SHISH KEBABS :**

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

**COUSCOUS CHAÂBI :**

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

**KETBAN ATÚN Y SALMON :**

**BROCHETAS DE SALMÓN MARINADO EN NUESTRAS ESPECIAS**

## POSTRE

**SURTIDO DE DULCES ÁRABES**

**TÉ A LA MENTA O CAFÉ.**

**LOS ENTRANTES SE SIRVEN PARA TODOS LOS COMENSALES DE LA MESA.**

**LOS PLATOS SEGUNDOS SON INDIVIDUALES EL MENÚ INCLUYE UNA COPA DE VINO O AGUA O CERVEZA O REFRESCO.**

**PRECIO POR PERSONA**

**22.00 ( IVA INCLUIDO )**

**NUESTROS MENÚS DEGUSTACIÓN SE SIRVEN PARA DOS PERSONAS MINIMO**

# MENÚ TOUAREG

## PRIMEROS

**ENSALADA FATTOUCH :**

**ENSALADA VERDE CON PAN ÁRABE TOSTADO**

**LAFAT DE BADINYAN :**

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

**PASTELA DE MARISCO :**

**TORTA MARROQUÍ DE HOJALDRE RELLENA DE GAMBAS Y CALAMARES**

## SEGUNDOS

**COUSCOUS ROYAL :**

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

**SOLOMILLO SAHARA :**

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

**CHULETAS DE CORDERO CON VERDURAS A LA PARRILLE**

**DORADA AL LIMÓN :**

**DORADA AL HORNO CON SAL Y LIMÓN**

## POSTRE

**SURTIDO DE DULCES ÁRABES**

**TÉ A LA MENTA O CAFÉ.**

**LOS ENTRANTES SE SIRVEN PARA TODOS LOS COMENSALES DE LA MESA.**

**LOS PLATOS SEGUNDOS SON INDIVIDUALES EL MENÚ INCLUYE UNA BOTELLA DE VINO**

**DE LA CASA O AGUA O CERVEZA O REFRESCO.**

**PRECIO POR PERSONA**

**30.00 ( IVA INCLUIDO )**

**NUESTROS MENÚS DEGUSTACIÓN SE SIRVEN PARA DOS PERSONAS MINIMO**