



SABOR ALFUEGO

AFGHAN CUISINE

Un viaje gastronómico a Afganistán

A culinary journey to Afghanistan





TAPAS

1, Kashke Bademjan 🌱 Plato vegano **9,75 €**

Tradicional berenjena asada, elaborada artesanalmente y aliñada con yogur griego natural y especias de la casa.

2, Sabzi Palak 🌱 Plato vegano **7,50 €**

Cazuelita de espinacas salteadas, fundidas con queso.

3, Kofteh **9,50 €**

Cazuelita tradicional de albóndigas caseras en salsa de legumbres.

4, Alitas de Pollo **9,50 €**

Auténticas alitas crujientes con salsa barbacoa (5 unidades).

7, Bol de Patatas **7,00 €**

Patatas fritas doradas y crujientes.

8, Falafel, 🌱 Plato vegano **9,50 €**

Bolas fritas de garbanzos molidos con cilantro y especias (6 unid).

9, Masto-khiar **6,75 €**

Cazuelita de yogur griego con pepino, preparado al estilo afgano.

10, Qormeh Iubia 🌱 Plato vegano **9,75 €**

Guiso tradicional de legumbres preparada con nuestras típicas especias.

11, Dall Makhani 🌶️ 🌱 Plato vegano **9,75 €**

Lentejas cremosas ligeramente picantes, típicas de la cocina india.

12. Pan Pita Casero **1,75 €**

Pan recién hecho al estilo tradicional (2 porciones).





ENSALADA & VERDURAS

 Platos vegano

13, Ensalada Afgana

7,75 €

Picadillo fresco de tomate, pepino, cebolla, pimiento y hierbas aromáticas aliñado con sal, zumo de limón & aceite de oliva.



14, Ensalada de Garbanzos

9,50 €

Base de ensalada afgana con garbanzos, aliñada con sal & salsa de yogur natural.



15, Parrillada de Verduras

11,50 €

Verduras frescas de temporada preparadas en la barbacoa, con auténtico sabor al fuego.





PASTAS Y ARROCES

20, Mantú,

9,75 €

Pasta rellena de carne picada, col y cebolla, servida con yogur natural (6 unidades).



21, Ash,

9,50 €

Sopa cremosa de tallarines con legumbres, carne picada & el Toque especial del yogur griego.



22, Macarrones al estilo afgano

9,50 €

Preparado al estilo afgano con salsa de legumbres, carne picada de ternera y acompañados de yogur griego.

23, Zafaron Palaw 🌱 Plato vegano

7,75 €

Plato de arroz basmati aromatizado con azafrán.



24, Kabuli Palaw

9,00 €

Arroz basmati con zanahoria, pasas y almendras .

25, Dampukht

13,50 €

Arroz tradicional afgano con pollo y verduras.



26, Uzbeki Palaw

17,75 €

Arroz con carne de cordero, pasas y zanahorias.



CARNES A LA BRASA

31, KOBIDEH

Dos brochetas de carne picada de ternera a la brasa.

19,00 €



32, CHOPAN KEBAB (Estilo Afgano)

Dos brochetas de Cordero marinadas y hechas a la brasa, típicas de la cocina afgana.

23,00 €



33, MURGH-KEBAB

Dos jugosas brochetas de pollo con hueso a la parrilla

17,00 €

34, JUJEH-KEBAB

Dos sabrosas brochetas de pechuga de pollo marinadas & asadas a la brasa.

17,00 €



35, SIKH-KEBAB

Dos deliciosas brochetas de entrecot de ternera a la BBQ.

19,00 €

36, FILETE DE TERNERA

Filete de ternera acompañados de huevos y patatas fritas.

19,00 €

37, MAZARI KEBAB 🌶️

Jugoso pincho de carne picada mezclada con verduras al estilo tradicional de Mazar, de sabor intenso y con un delicado toque picante.

17,75 €





PARILLADAS DE CARNE PARA COMPARTIR

38, PARILLADA DE 5 BROCHETAS

47,00 €

(Recomendado 2 personas)

KOBIDEH - Brocheta de carne picada de ternera +
MORGH KEBAB - Brocheta de pollo con hueso +
JUJEH-KEBAB - Brocheta de pechuga de pollo +
CHOPAN KEBAB - Brocheta de cordero marinado +
SIKH KEBAB - Brocheta de entrecot de ternera.



39, PARILLADA DE 9 BROCHETAS

79,75 €

(Recomendado 4 personas)

CHOPAN-KEBAB, 2 Brochetas de cordero +
MORGH KEBAB, 2 Brochetas de pollo con hueso +
JUJEH KEBAB 1 Brocheta de pechuga de pollo +
KOBIDEH, 2 Brochetas de carne picada de ternera +
SIKH KEBAB, 2 Brochetas de entrecot de ternera.





Pescados frescos a la brasa

41. Salmón

23,00 €

Pavé de salmón fresco, marinado con aceite de oliva, ajo y perejil, asado lentamente a la parrilla.



42. Dorada

21,00 €

Dorada fresca a la brasa, aliñada con aceite de oliva, ajo y perejil.



43. Lubina

21,00 €

Lubina fresca macerada con aceite de oliva, ajo y perejil, cocinada al barbacoa.





STREET FOOD AFGANO

51, Hamburguesa de Ternera

11,00 €

Jugosa hamburguesa de ternera hecho a la parrilla, servida en pan de pita.



52, Hamburguesa Doble

17,00 €

Doble carne de ternera a la barbacoa, servida en pan de pita.

53, Dürüm de Falafel 🌱 Plato vegano

9,00 €

Dürüm relleno de falafel de garbanzos, especias y hierbas aromáticas.



54, Dürüm de Pollo

11,00 €

Dürüm de pollo con el auténtico sabor de la cocina afgana.

55, Dürüm de Ternera,

12,00 €

Dürüm relleno de carne picada de ternera, inspirado en la cocina persa tradicional.

56, Tiras de Pechuga de Pollo,

9,00 €

Deliciosas tiras de pechuga de pollo acompañadas de patatas fritas.





SUGERENCIAS DE LA CASA

100, KOBIDEH JUNIOR

13,75 €

Dos mini brochetas de carne picada 100% ternera, especiadas al estilo afgano y asadas a la parrilla Jugosas y llenas de sabor.

101, JUJEH-KABOB JUNIOR

11,75 €

Pechuga de pollo marinada al estilo afgano y hecha a la parrilla servida con patatas y huevos fritos.

102, KÚ KÚ PALAW

9,75 €

Aromático arroz con azafrán acompañado de 2 huevos fritos y salsa de legumbres.

103, KARAIE TOKHOM



13,75 €

Tradicional sartén de huevos fritos con guiso especial de carne picada, preparado con especias caseras picante.

104, CHAPLI KABOB



9,97 €

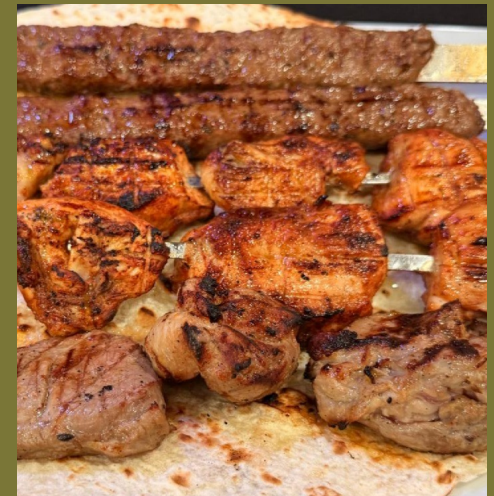
Carne picada mezclada con cebollas, tomates y pimiento rojo, condimentada con nuestras especias tradicionales. Ligeramente picante.

105, SHORBA

19,00 €

Tradicional puchero afgano elaborado con carne de cordero, patatas, zanahorias y garbanzos, aromatizado con especias típicas de la cocina afgana. Hecho en fuego lento y servido en auténtico puchero de barro.

Nota ; Este puchero se sirve únicamente los domingos. Se recomienda reservar con antelación.



* **Juan de Juane**



* **Murviedro**
Cepas Viejas



**GENERALITAT
VALENCIANA**



* **El Goru**



Valencia
Copa 4,75€

18,75 €

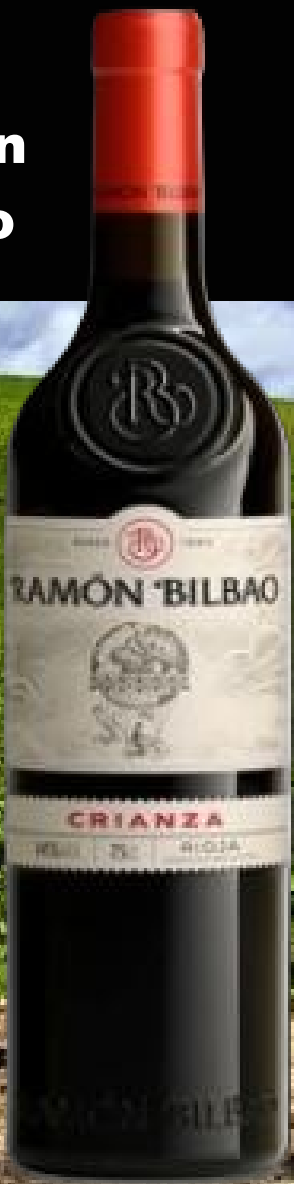
Utiel - Requena
Valencia

17,75 €

Jumilla
Alicante

15,75 €

*** Ramón
Bilbao**



**Rioja
Crianza**

18,75 €

*** Cune**



**Rioja
Crianza**

17,75 €

*** Muga**



**Rioja
Crianza**

33,75 €

*** Proelio**



**Rioja
Crianza**

**17,75 €
Copa: 4,50 €**

*** Matarromera**



Ribera Duero
Crianza

35,75 €

*** Portia**



Ribera Duero
Crianza

27,00 €

*** Marquez de
Burgos**



Ribera Duero
Crianza

23,75 €

*** Irreverente**



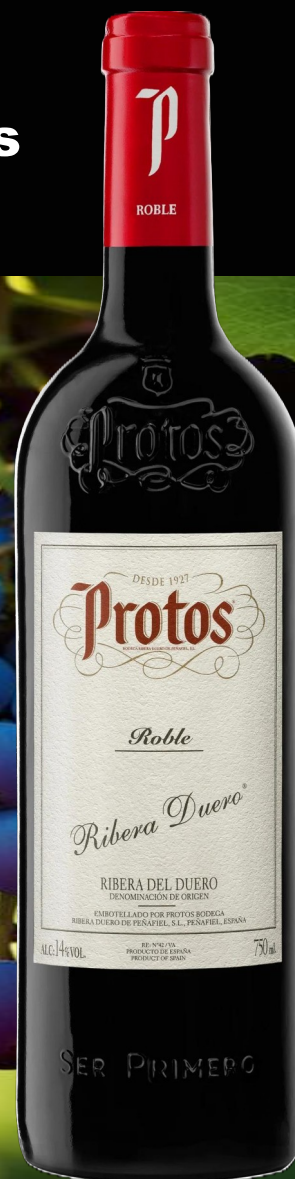
Ribera Duero

Crianza

15,75 €

Copa 4,50€

*** Protos**



Ribera Duero

Crianza

15,75 €

*** Vino de
la Casa**



Ribera Duero / Rioja

13,75 €

Copa 3,50 €

*** De Lizia
Verdejo**



Rueda

17,00€

*** Coto de Hayas
Chardonnay**



**Vinos de Aragón
Chardonnay**

15,75 €

Copa: 3,75 €

*** Vino de la Casa
Verdejo**



Rueda

13,75 €

Copa: 3,50 €



RIBAFLAVIA

17,00 €



MARTIN CODAX

25,00 €



RIAS ALTAS

17,00 €



Marquez de Vizhojas, 15,00 €

*** Rosados**



*** Monterio (Toledo)**

*** Coto de Haya (Aragón)**

Botella ; 13,75

Copa 3,50€

*** Espumoso**



*** Moet Chandon (Brut Francia) 75,00 €**

*** Cava (Brut Barcelona) Bot, 17,00 €**
Copa: 4,00 €



0,20 L. (Caña) 2,00€
0,33 L. (Copa) 3,00€
0,50 L. (Tanque) 4,75€
0,33L. Lata 2,00€

Soft Drinks & Beverages

Canned Soft Drinks - € 2.00

Canned Beer - € 2.00

Tercio Botellas € 3,50

Pineapple or Peach Juice - € 2.25

Bitter Kas - € 2.50

Schweppes Tonic Water - € 2.50

Agua Natural - € 2,50

Agua con Gas - € 2,50

Coffee & Infusions

Cup of Coffee - € 1.80

Irish Coffee - € 4.00

Cappuccino - € 4.00

Café Bombón € 1.90

Carajillo - € 3.00

*Special Afghan Tea served in our traditional
teapot (for 2 people) - € 4.75*

Cup of Tea - € 2.50