

Restaurante

Ca Mezquida

ك مسكيدة



Cocina  
Marroquí



# NUESTROS ENTRANTES



## Hummus

Paté de garbanzos con zumo de limón, Tahina (pasta de semillas de sésamo), aceite de oliva, sal, pimentón y ajo.

Paté made from cooked, mashed chickpeas, blended with Tahini (sesame seeds paste), olive oil, lemon juice, salt, sweet paprika and garlic.

6.75 €



## Pastela de pollo

Hojaldre hecho con pasta filo rellena de cebolla, pollo, canela y almendras.

Meat pie made of phyllo dough filled with shredded chicken, onion, cinnamon and ground almonds.

11.80 €



## Ensalada Bereber

Ensalada de pimientos y berenjenas.

Aubergine and pepper salad.

9.50 €



## Briuat

Empanadillas triangulares rellenas de queso o carne.

Puffy pastry filled with cheese and meat

2.00 €

POR UNIDAD



## Pincho moruno

Brocheta de pollo, cordero.

Meat kebab

3.50 € Pollo

4.50 € Cordero



## Tabulé

Ensalada de couscous con verduras.

Couscous salad with vegetables.

9.50 €



## Falafel

Croqueta de pasta de garbanzos y habas.

Deep-fried patty made from ground chickpeas and fava beans.

9.75 €

# NUESTROS PLATOS



## Couscous

Sémola de trigo duro vaporizada (Couscous) acompañada de un guiso de carnes y verduras.

Dish of semolina (couscous) served with a meat and vegetables stew.

17.75€

## Tajín

Estofado a fuego muy lento de carne, verdura y frutos secos hecho en cazuela de barro (tajín).

Slow-cooked stew braised at low temperature in a earthenware tajine pot.



Tajín de cordero, pasas y cebolla  
Lamb, raisins and onion Tajin.

15.75€

Tajín de ternera, ciruelas y almendras  
Veal, prunes and almonds Tajin.

15.75€



Tajín de pollo  
Chicken Tajin.

13.50€



# OTRAS ESPECIALIDADES POR ENCARGO

## OTRAS ESPECIALIDADES POR ENCARGO

*Tajín de carrillada*

*Ox feet Tajin*

*Tajín de pescado*

*Fish Tajin*

*Tajín vegetariano*

*Vegetarian Tajin*

*Couscous vegetariano*

*Vegetarian couscous*

*Couscous de pescado, etc.*

*Fish couscous, etc.*

*Extra de sémola*

1.50 €

*Extra of semolina*

*Pan casero*

2.00 €

*Home made bread*

*Plato de patatas fritas*

4.00 €

*Dish of chips*

# VINOS TINTOS



## MILHOJAS ..... 12,50

100% Tempranillo

*vino de la d.o rioja, elaborado con a variedad de uva 100% tempranillo. vino joven de color rojo picota con ibetes violaceos. Vino vigoroso en boca ideal para platos de cuchara, carnes y quesos y embutidos de curacion media*



## OLLAMENDI ..... 15,00

100% Tempranillo

*es un vino tinto elaborado por Bodegas Marqués de Terán en Rioja con uva del tipo tempranillo. En la cata, presenta un color granate con aromas a grosellas y tabaco. En el paladar destaca dulzón y sabroso asimismo predominan recuerdos a tabaco.*



## MARQUES DE TERAN ..... 28,00

100% Tempranillo (Recomendado)

*Como nota de cata, presenta un color rojo cereza cubierto, en nariz se muestra complejo y ligero con aromas a fruta roja y roble. Gustativamente predomina largo y redondo también se observan notas a fruta roja y roble. Como recomendación se podría degustar este tinto con preparaciones de carnes.*



## AL MUVEDRE ..... 18,00

100% Monastrell

*En la cata, marcado color cereza picota brillante y limpio y en nariz se muestra goloso e intenso con aromas a café, fruta roja madura y notas minerales. En el paladar se aprecia estructurado y goloso asimismo sobresalen notas de café y fruta roja madura. Como sugerencia se puede maridar este tinto con aperitivos.*



## AULA ..... 15,00

100% Merlot

*Vino de la d.o utiel requena, elaborado con las mejores variedades de uva merlot, seductoras notas procedentes del roble sobre un fondo de frutos rojos, moras y arandanos así como un sabor sabroso y potente con notas golosas, haran de este vino una delicia al paladar.*



## JUAN GIL 18 MESES ..... 40,00

100% Monastrell

*Como nota de cata, a la vista tiene color anaranjado brillante, cubierto, denso e intenso de capa alta, en olfato se muestra complejo y equilibrado con aromas a café, casia, ciruelas y fresas. Gustativamente predomina agradable y amplio igualmente sobresalen notas a café, chocolate y ciruelas. Como indicación se podría maridar este tinto con platos de ahumados.*

# VINOS TINTOS



## JUAN GIL 12 MESES ..... 20,00

100% Monastrell

*En la cata, marcado color cereza picota brillante, denso, intenso y limpio de capa alta, en olfato es agradable y complejo con aromas a cacao, café, canela y casia. En boca destaca afrutado y agradable además predominan recuerdos a cacao, café y canela. Como recomendación se puede degustar este tinto con platos de ahumados.*



## JUAN GIL 5 MESES ..... 18,00

100% Monastrell

*En la cata, visualmente tiene un color cereza picota intenso y olfativamente se muestra complejo y limpio con aromas a fruta madura, madera nueva y notas tostadas. En boca es agradable y equilibrado además abundan recuerdos de fruta madura. Como recomendación estaría bien acompañar este tinto con platos de arroces.*



## LA PLANTA ..... 18,00

100% Tinta Fina

*En la cata, tiene un color cereza picota brillante, cubierto, denso e intenso de capa alta y en olfato es fresco y goloso con aromas a arándanos, cacao, café y canela. En gusto destaca agradable y amable igualmente destacan notas de arándanos, cacao y café. Como indicación sería un acierto disfrutar este tinto con recetas de arroces.*



## FUEGO LENTO..... 38,00 (Recomendado)

70% Monastrell, 15% Syrah, 15% Alicante

*Vino de la d.o alicante vino con las variedad de uva monastrell y syrah mas de 50 años de edad sobre suelo calcareo de perfil profundo que facilita el drenaje aporta la fruta, la elegancia y la untuosidad de os vinos mediterraneos.*



## OTAZU ..... 21,00

35% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 31% Tempranillo

*Tras probarlo es de color anaranjado brillante, intenso y oscuro de capa media, en olfato es elegante y fresco con aromas a cacao, clavo, frutos del bosque y frutos negros. En el paladar es agradable y cálido igualmente se encuentran notas de cacao, chocolate y clavo.*



## LAUDUM XII PLUS ..... 16,00 (Recomendado) 100% Monastrell

*Color granate intenso, brillante y limpio. Aromas marcados a olivas negras, monte mediterráneo como la pebreira, resina de pino. En boca es un vino con marcado tanino suavemente rudo pero que le otorga carácter, con fruta negra en fondo, balsámico y recuerdos a pino. Es un vino de buena estructura, con acidez equilibrada, y con un buen recorrido.*

# VINOS BLANCOS



## NAVE SUR VERDEJO (Rueda) ..... 12,50 (vino de a casa/house wine)

80% Verdejo 20% Viura

*Entrada suave y fresca, con ataque persistente, buen cuerpo medio, destacando la excelente armonía entre acidez y fruta.*



## OTAZU ..... 18,00

100% Chardonnay

*En su cata, a la vista tiene color amarillo brillante y limpio, olfativamente es expresivo y fresco con aromas a caramelo, ciruelas, cítricos y fruta blanca. En gusto destaca afrutado y agradable igualmente destacan notas a caramelo, ciruelas y fruta blanca. Como recomendación sería una buena idea disfrutar este blanco con recetas de ahumados.*



## FERNANDO GONZALEZ GODELLO ..... 17.00 (Recomendado) 100% Uva Godello

*Amarillo pajizo con tonos verdosos, muy brillante y limpio. En boca es graso, con cuerpo y volumen, con una textura sedosa. Complejo con largo paso de boca.*



## CIRCE ..... 19,00

100% Verdejo

*En su cata, a la vista es color amarillo brillante, limpio, luminoso y pálido, en olfato es fresco y goloso con aromas a albaricoque, flores blancas, fruta madura y hinojo. En boca destaca cremoso y elegante además aparecen notas a albaricoque, flores blancas y fruta madura. Como indicación sería un acierto disfrutar este blanco con recetas de aperitivos.*

# ROSADOS



## PEDRERA ..... 14,50 (recomendado/recommended)

100% monastrell

*Delicioso rosado. Hermoso, soleado rojo cereza y cristalino. Luego se abre una encantadora canasta de frutas, principalmente con frambuesas y fresas recién recolectadas, ligeramente especiadas. El sabor es correspondiente: fresas frambuesas, cerezas... Todos están presentes con avidez, además de una excelente frescura y un toque floral.*

# ESPUMOSOS Y CAVAS



## CAVA AULA BRUT NATURE ..... 15,00

*Amarillo brillante con intensos reflejos dorados, pequeñas burbujas y elegantes rosarios. Pastelería y bollería con un final perfectamente integrado de pera e hinojo salpicado con leves toques de avellana. Cremoso, sedoso, elegante, complejo y persistente.*



## MARINA ESPUMANTE ..... 13,00

*100% Moscatel de Alejandría.*

*Muy pálido, cristalino y brillante.*

*Potente, fina y elegante, con notas a cítricos y frutos tropicales.*

*Amplio, muy suave, equilibrado, matices afrutados, con una burbuja muy fina que lo hace refrescante y suave.*



## MARINA ESPUMANTE ROSADO ..... 13,00

*100% Monastrell. Uva autóctona de Alicante.*

*Destaca su espuma rosada sobre un fondo color frambuesa.*

*Toques frutales de guinda, pétalos de rosa y frutos rojos. Muy expresivo.*

*Se siente la chispeante burbuja que equilibra el dulzor de la uva propia de la vinificación con sabor a fruta confitada, graso y mineral. Retronasal frutoso.*



## BENJAMIN CORDON NEGRO ..... 7,00

*Este elegante Cava Brut es nítido, limpio y bien equilibrado.*

*Al paladar es fresco, con sabor de manzana, pera madura y sabores de cítricos brillantes. Aromas finos e intensos, con predominio de los frutales.*

*Combinando con un acabado largo y un toque emocionante de jengibre.*

## BEBIDAS

Agua Grande	2,75	Caña	2,50
Agua Pequeña	2,25	Pinta	3,75
Agua con Gas	2,75	Cerveza	2,75
Coca Cola	2,50	Althaiá	4,00
Malferida	2,25	Aguila Sin Filtra	3,75
Fanta Naranja	2,50	Radler	2,75
Fanta Limón	2,50	Cerveza sin Alcoh	2,75
Nestea	2,75		
Aquarius	2,75		
Bitter Kas	2,50		
Casera	3,00		
Tónica	3,00		
		Copa Tinto	3,00
Tinto de Verano	4,00	Copa Blanco	3,00
Sangría	16,00	Copa Rosado	3,00

2.25€



Cafeína natural



Endulzado con edulcorante natural stevia



Apto para veganos, diabéticos y celíacos



Sin azúcar



Cuesta de las narices, 40-local10

Altea

☎ 965 84 13 83



Ca Mezquida

