
BEBIDAS

CERVEZAS tercios

ALHAMBRA 1925	
MAHOU 00 TOSTADA	3,5
MAHOU SIN GLUTEN	

BEBIDAS CASERAS

LIMONADA
AGUA DE MARACUYÁ
AGUA DE TAMARINDO

3,5

VINOS

TINTOS	COPA BOTELLA	
RIOJA JOVEN FAUSTINO	3,5	15
RIOJA CRIANZA GRAN CONDAL		19
BLANCO		
VERDEJO	3,5	16

AGUA	2
AGUA CON GAS	2
COCA COLA / ZERO	2,5
HAWAI	3
TÉ MORUNO	2,5
CON HIERBABUENA	

COPAS

WHISKY - BALLANTINE'S	7
RON - BRUGAL	
GINEBRA - SAPHIR	

ENTRANTES

BABAGANOUSH	8.5
Crema de berenjena ahumada con granada	
MECHUIA	8.5
Tomates y pimientos sofritos con ajo confitado y especias	
HUMMUS	7.5
Untuoso de garbanzos y más garbanzos	
HARIRA	6.5
Tradicional sopa marroquí con verduras y legumbres	
TRIO DE ENTRANTES	17
Degustación de babaganoush, mechuia y hummus	

PASTELAS

PASTELA DE POLLO	9
Warka rellena de guiso de pollo, cebolla y pasas Con miel, canela, almendras y cacahuetes	
PASTELA VEGETAL	9
Warka rellena de boniato, calabaza asada, cebolla y espinacas Con miel, canela, almendras y cacahuetes	

MOROCCAN WRAP

Con **RAGHIFA** (pan fino tradicional marroquí)
Con base de hummus, tomate y pimientos asados, cebolla encurtida, huevo, pepinillo, hierbabuena, cilantro y nuestras salsas caseras de **Ras el hanout y Harissa**

Proteína a elegir:

BERENJENA ASADA	POLLO	TERNERA	CORDERO
11.5	11.5	11.5	14

TAJINES

TAJIN DE POLLO **14.9**

Trasero de pollo en salsa de limón encurtido, aceitunas, pasas, huevo, almendras y cacahuetes

TAJIN DE TERNERA **16.9**

Guisada a fuego lento con huevo, ciruelas, orejones, almendras, cacahuetes y sésamo

COUSCOUS

Nuestros couscous llevan una base de sémola con:

VERDURAS: Calabaza, calabacín, zanahoria, boniato y repollo

TOPPING: Garbanzos, cebolla caramelizada con pasas, almendras

VEGETAL	POLLO	TERNERA	CORDERO
12	12	13,5	15,9

EXTRA PAN	1,5
EXTRA RAGHIFA	3

POSTRES

MIL Y UNA HOJA DE LECHE **6,9**

Hojaldrillos rellenos de crema de leche con esencia de azahar, melaza de limón encurtido, pistacho y almendras

DULCES MARROQUÍES **6,5**

Surtido de 3 unidades

***CONSULTA NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS**

Debido al tamaño de nuestras instalaciones y a la posibilidad de contaminación cruzada, no podemos garantizar la ausencia de gluten y frutos secos en nuestros platos.