



SABOR ALFUEGO

AFGHAN CUISINE

Un viaje gastronómico a Afganistán *A culinary journey to Afghanistan*





TAPAS



1, **Badenjan** 🌱 Plato vegano

9,75 €

Tradicional berenjena asada, machacada 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 blanco 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, Kabuli Kebab

19,00 €

Brochetas de carne picada de ternera a la brasa, elaborada según la receta tradicional de Kabul.



32, CHOPAN KEBAB (Estilo Afgano)

23,00 €

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



33, MURGH-KEBAB

17,00 €

Dos jugosas brochetas de pollo con hueso a la parrilla.



34, Sina Murgh-KEBAB

17,00 €

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

35, SIKH-KEBAB

19,00 € Dos

Deliciosas brochetas de entrecot de ternera a la BBQ.



36, Gosht Kebab

19,00 €

Jugosos trozos de ternera hechos a la brasa, acompañados de huevos y patatas fritas.

37, MAZARI KEBAB 🌶️

17,75 €

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



PARILLADAS DE CARNE PARA COMPARTIR

38, PARILLADA DE 5 BROCHETAS

47,00 €

(Recomendado 2 personas)

Brocheta de carne picada de ternera +
Brocheta de pollo con hueso +
Brocheta de pechuga de pollo +
Brocheta de cordero marinado +
Brocheta de entrecot de ternera.



39, PARILLADA DE 9 BROCHETAS

79,75 €

(Recomendado 4 personas)

2 Brochetas de cordero +
2 Brochetas de pollo con hueso +
1 Brocheta de pechuga de pollo +
2 Brochetas de carne picada de ternera +
2 Brochetas de entrecot de ternera.



Nota; Las parrilladas, Incluye Pan, Arroz & Patatas fritas.



Pescado fresco a la parrilla

41. Salmón – (Sin espinas) 23,00 €

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

(Acompañadas con patatas fritas o arroz Basmati)



42. Fish and Chips – (Sin espinas) 17,95 €

Filete de pescado blanco rebozado y frito, servido con patatas fritas y mayonesa.



43. Lubina – 21,00 €

Lubina fresca, marinada con aceite de oliva, ajo y perejil, preparada a la parrilla.

(Acompañadas con patatas fritas o arroz Basmati)





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 (L)

11,00 €

54XL, Dürüm de Pollo (XL)

16,00 €

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

55, Dürüm de Ternera, (L)

12,00 €

55XL, Dürüm de Ternera, (XL)

17,00 €

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

56, Tiras de Pechuga de Pollo,

9,00 €

Deliciosas tiras de pechuga de pollo acompañadas de patatas fritas.





SUGERENCIAS DE LA CASA



100, Kabuli- kebab, Junior -

13,75 €

Dos mini brochetas de carne picada 100% ternera, especiadas al estilo afgano y asadas a la parrilla muy Jugosas, con patatas fritas.

101, Sina Murgh-Kebab Junior -

11,75 €

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

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 €

Torta de carne picada mezclada con cebollas, tomates y pimiento rojo, condimentada con nuestras especias tradicionales, ligeramente picante, servida con patatas fritas y ensalada.

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 ; El Puchero se recomienda reservar con un día de antelación.



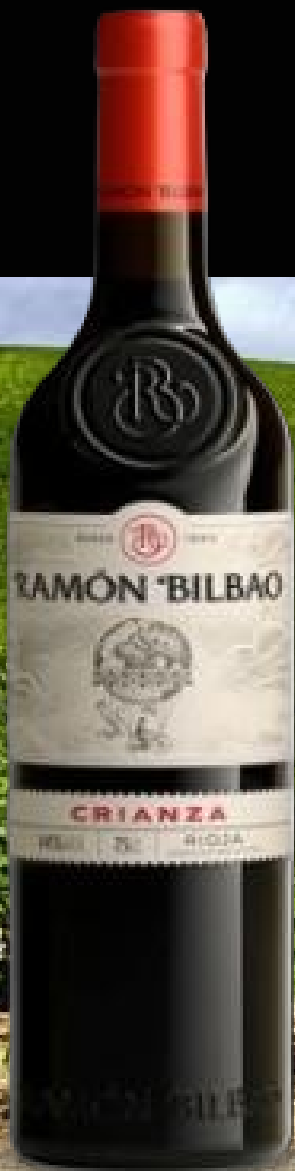
RIOJA

Tinto

Tinto

Tinto

OFERTA



Ramón Bilbao
Crianza

18,75 € / Botella

Rioja

Cune
Crianza

17,75 € / Botella

Rioja

Muga
Crianza

38,75 € / Botella

Rioja

Proelio
Crianza

~~24,75~~

17,75 € / Botella
Copa / 4,50 €
Rioja

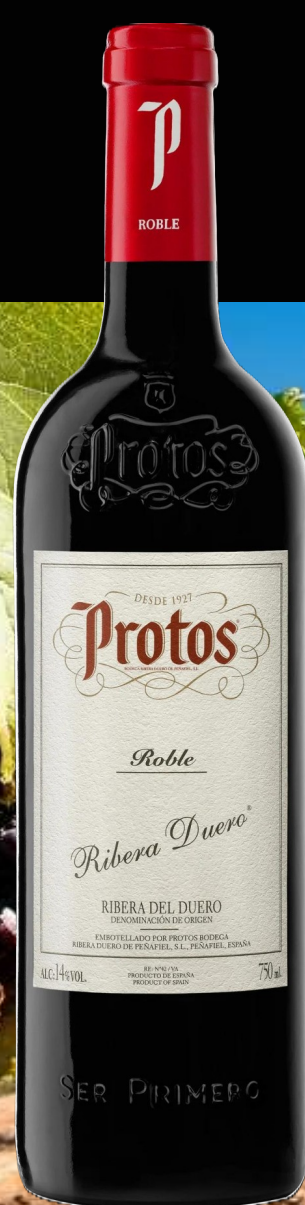


Tinto

Matarromera
Crianza

48,75 € / Botella

Ribera Duero



**Ribera
de
Duero**

Protos
Crianza

19,75 € / Botella

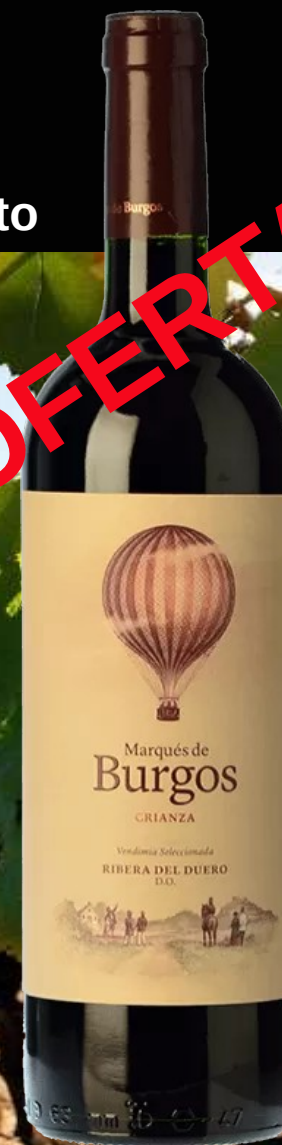
Ribera Duero



Irreverente
Crianza

15,75 € / Botella
Copa / 4,50 €

Ribera Duero



Tinto

Márquez de Burgos
Crianza

~~32,75~~ 19,95 € / Botella
4,75 € / Copa

Ribera Duero

OFERTA



Galicia
Tinto

Tramposo
Sietededos

Valdeorras Mencias

24,75 € / Botella

Ourense - España



TORO
Tinto

TRIVIVM
Tinta de Toro

Denominación
de Origen

Botella 13,75€ Copa 3,50€

Zamora - España



Vinos de La Casa

Vinos de La Casa

Botella / 13,75 €
Copa / 3,50 €

Tinto / Blanco & Rosado

España



BLANCO

LOUIS PERDRIER

Francia Nature

Espumosa – Brut

Botella; 19,00€

Francia



WHITE

Costa Blanca

Macabeo Verdejo
Moscatel – Vegano

17,00 € / Botella

Alicante



BLANCO

Verdejo

Botella; 15,75 €

Copa; 3,50 €

Rueda



Coto de Hayas

Chardonnay

Botella; 17,75 €

Copa; 3,75 €

Aragón

VALENCIA & ALICANTE

Tinto

Tinto

Tinto



Juan de Juanes

Costa Blanca

Vinos Divertidos

El Goru

18,75 € / Botella
4,75 € / Copa

Vegano / vino tinto

19,00 € / Botella
4,50 € / Copa

100% Monastrell
17,75 € / Botella

Denominación de origen

19,75 € / Botella

Valencia

Alicante

Alicante

Jumilla - Alicante

VINOS DO RÍAS BAIXAS

GLICIA



Trampocho - 28,00 €
Godello - Valdeorras (Ourense)



MARTIN CODAX 25,00 €



RIBAFLAVIA 17,00 €



Marquez de Vizhojas, 15,00 €



Rosados

- * Monterio (Toledo) Botella 13,75€ / Copa 3,50€
- * Coto de Haya (Aragón) Botella ; 13,75€ / Copa 3,50€



Espumoso

- * Moet Chandon (Brut Francia) 75,00€
- * LOUIS PERDRIER (Brut excellence Francia) 19,00€
- * Cava Brut (Nature Barcelona) Botella 17,00€
- * Cava Brut Botella Benjamin 200 ml. 5,75€



0,20 L. Caña	2,00€
0,33 L. Copa	3,00€
0,50 L. Tanque	5,75€
1,00 L. Jarra Grande	9,75€

Draft beer

Caña con Limón	2,45€
Copa Con Limón	3,50€
Tanque con Limón	5,75€
Jarra Grande con limón	12,50€

Tinto de Verano

Copa (0,33 L.)	4,00€
Jarra Grande (1,00 L)	13,00€

Sangría

Copa de Sangría (0,33 L)	5,00€
Jarra grande sangría (1,00 L)	17,00€

Beers in glass bottles

Mahou 0,25 L	2,00€
Mahou 0,33 L	3,75€
Estrella Galicia 0,33 L	3,50€
Turia Tostada 0,33 L	3,50€
Free Damm 0,0 Alchol 0,33 L	3,50€
Free Damm Tostada 0,0 Alchol	3,50€
DAURA Damm sin Gluten	4,25€



DAURA®
DAMM
GLUTEN-FREE
LAGER BEER

Lata de Cerveza 0,33 L. 2,00€

 Soft Drinks
Refrescos

2,50€

Coca Cola
Fanta Naranja
Sprite
Coca Cola Zero
Nestea
Aquarius
Tónica
Scheppes
Bitter Kash

Juice
Zumos

2,25€

Pineapple or Peach
Piña / Melocotón

 Coffee & Infusions

Cup of Coffee - € 1.80
Irish Coffee - € 4.00
Cappuccino - € 4.00
Café Bombón € 1.90
Carajillo - € 3.00
Cup of Tea - € 2.50

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

👉 **Té especial afgano servido en nuestra tetera tradicional
(para 2 personas) - 4,75 €**



Contiene:



Baklava

Typico postre de la casa hecho por nosotros a base de hojaldre rellena con frutos secos como almendras, Nueces & Pistachos

Una unidad de Baklava. 2,25 €

Dos Baklava acompañado de un helado de limón. 5,75€

* Chocolate
* Vainilla
* Limón
3,75€

Contiene:



Postre helado



Divo Tarta de Whisky 4,95€



Secreto de Turrón 4,95€



Yogur y Maracuyá 4,95€



Gracias por elegir cocina Afgana.

Merci d'avoir choisi la cuisine afghane.

Thank you for choosing Afghan Cuisine.

Vielen Dank, dass Sie sich für die
afghanische Küche entschieden haben.

