



Ensaladas

ENSALADA ESPECIAL ALADDIN	5,50
Lechuga, tomate, zanahoria, pepino, queso fetta, cebolla y aceituna. // Lettuce, tomatoes, carrots, cucumber, feta cheese, onion and olives.	
ENSALADA MIL Y UNA NOCHES	6,50
Tomate, pimiento, perejil, menta, aguacate, queso, sémola de trigo, pasas y nueces. // Tomatoes, peppers, parsley, mint, avocado, cheese, semolina, raisins and walnuts.	
ENSALADA MARINERA	7,50
Lechuga, ventresca de atún, langostinos, tomate, cebolla, aguacate, salsa Aladdin. // Lettuce, tuna chunks, king prawns, tomatoes, onion, avocado, and Aladdin sauce.	
ENSALADA TABULE	5,50
Perejil, tomate, cebolla, hierbabuena, sémola, limón y aceite de oliva virgen extra. // Parsley, tomato, onion, mint, semolina, lemon and extra virgin olive oil.	

Entradas típicas

DEGUSTACIÓN DE ENSALADAS MARROQUIES	5,50
Tomates, zanahorias, patatas, pimiento, remolacha y salsa de yogurt. // Tomatoes, carrots, potatoes, peppers, beetroot and yogurt sauce.	
DEGUSTACIÓN DE PISTOS Y PURÉS DE MARRAKECH	6,50
Berenjenas, habas, judías verdes, tomate, pimiento, cebolla, todo con especias típicas. // Aubergines, broad beans, green beans, tomatoes, peppers, onions with our traditional spices.	
CHEKCHOUKA	5,50
Pisto de tomate, cebolla, pimiento rojo y verde con un toque picante. // Spicy ratatouille dish with tomatoes, onion and red and green peppers.	
ZAALOUK	5,50
Puré de berenjenas especiadas. // Spicy aubergine purée.	
HUMMUS	5,25
Puré de garbanzos, sésamo, ajo y limón. // Chickpea puree with sesame, garlic and lemon.	
FALAFEL	5,50
Croquetas de garbanzos, perejil, cilantro y sésamo. 6 unidades. // Chickpea croquettes, parsley, coriander and sesame. 6 pieces.	
ALITAS DE POLLO	5,50
Especiadas a la bbq. 6 unidades // Bbq made and spicy. 6 pieces.	
FRITURA DE BOQUERÓN ESPECIADO	5,50
Boquerón rebozado con especias. // Breaded fried anchovies with spices.	



Hojaldres rellenos

BASTELA DE POLLO Y ALMENDRAS

8,25

Hojaldre relleno con pollo y almendras. // Filled pastry with chicken and almonds.

BASTELA DE PESCADO Y MARISCO

8,75

Hojaldre relleno con pescado y marisco. // Filled pastry with fish and seafood.

BRIWAT DE KEFTA Y HUEVO

4,60

Hojaldre relleno con carne picada y huevo. // Filled pastry with minced meat and egg.

BRIWAT DE VERDURAS

4,25

Hojaldre relleno de verduras. // Filled pastry with vegetables.

BRIWAT DE GAMBAS

5,25

Hojaldre relleno de gambas. // Filled pastry with prawns.



Sopas

HARIRA

4,25

Verduras y legumbres. // Vegetables and legumes.

CHORBA

4,25

Crema de verduras al estilo marroquí. // Vegetables and legumes.



Carnes a la brasa

PINCHOS MORUNOS DE CORDERO	16,50
Lamb skewers	
PINCHOS MORUNOS DE TERNERA	14,50
Beef skewers	
PINCHOS DE KEFTA	14,25
Mezcla de carne picada de cordero y ternera con especias. // A mix of lamb and beef minced meat with spices.	
PINCHOS DE POLLO	13,25
Chicken skewers	
PARRILLADA MIXTA	18,25
Pincho mixto, costilla de cordero, merguez, alitas de pollo y kefta. // Mixed meat skewer, lamb ribs, merguez sausage, chicken wings and kefta.	
COSTILLAS DE CORDERO	16,50
Lamb ribs.	



Pescados

DORADA O LUBINA A LA BBQ	16,50
Sea bream or sea bass on the bbq.	
PINCHITOS DE EMPERADOR A LA BBQ	15,50
Swordfish skewers on the bbq.	
GAMBONES CON PISTO AL ESTILO ALADDIN	14,50
Prawns with ratatouille aladdin style.	



Tajines

TAJINE BEREBERE	16,25
De cordero o ternera con 7 verduras. // Lamb or beef tagine with 7 vegetables.	
TAJINE FASSI	15,75
De cordero y ternera con ciruelas, pasas y almendras. // Lamb or beef tagine with prunes, raisins and almonds.	
TAJINE DE KEFTA	14,50
Picado de cordero y ternera con hierbas aromáticas, salsa de tomate, guisantes y huevo. // A mix of minced lamb and beef with herbs, tomato sauce, peas and egg.	
TAJINE MAGDUR	14,25
Pollo bañado en salsa de tomate, cebolla, cilantro, yogurt y especias. // Chicken dipped in tomato sauce, onions, coriander, yogurt and spices.	
TAJINE DE VERDURAS	13,50
Ideal para vegetarianos. // 7 vegetables tagine ideal for vegetarians.	
TAJINE DE SALMÓN	16,75
Salmon marinado con vegetales. // Marinated salmon with vegetables.	
TAJINE DE BOQUERÓN	14,25
Albóndigas de boquerón con salsa especiada de tomate. // Anchovies dumplings style in a tomato sauce with spices.	

Nuestra Especialidad

POLLO PICANTÓN	16,50
Con pasas y cebolla caramelizada o con olivas y limones confitados. // Small whole chicken with raisins and caramelised onion or with olives and preserved lemons.	
PALETILLA DE CORDERO LECHAL	21,75
Al horno tradicional de leña. // Lamb shoulder baked on a traditional wood oven.	
AL MECHOUÏ (ENCARGO 8-10 PAX)	210,00
Cordero lechal entero al horno tradicional de leña. // Small whole lamb baked in a traditional wood oven.	



Cous Cous

COUS COUS ROYAL	17,50
Con cordero, ternera, pollo y merguez. // Cous Cous with lamb, beef, chicken, and merguez sausage.	
COUS COUS MECHOU	16,75
Con costillas de cordero al horno tradicional de leña. // Cous Cous with lamb baked in a traditional wood oven.	
COUS COUS KEDRA	15,25
Con guiso de cordero o ternera en su salsa. // Cous Cous with lamb or beef stew.	
COUS COUS MERGUEZ	13,75
Con salchichas de cordero al carbón. // Cous Cous with barbecued merguez sausages.	
COUS COUS CON BROCHETA DE CORDERO	15,50
A la barbacoa. // Cous Cous with barbecued lamb skewer.	
COUS COUS CON BROCHETA DE POLLO O TERNERA	14,00
A la barbacoa. // Cous Cous with barbecued chicken or beef stew.	
COUS COUS CON COSTILLAS DE CORDERO	15,50
A la barbacoa. // Cous Cous with lamb chops on the bbq.	
COUS COUS CON POLLO ASADO	13,75
Cous Cous with chicken.	
COUS COUS CON 7 VERDURAS	11,75
Cous Cous with 7 vegetables.	
PLATO DE SÉMOLA AL VAPOR	5,50
Steamed semolina dish.	
PAN Bread.	1,25
COUS COUS SIN GLUTEN (SUPLEMENTO)	2,00