



# SABOR ALFUEGO

AFGHAN CUISINE

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





## TAPAS

### 1. Kashke Bademjan 🌱 Plat végétalien – 9,75 €

Aubergine rôtie traditionnelle, préparée artisanalement et assaisonnée avec du yaourt grec nature et nos épices maison.

### 2. Sabzi Palak 🌱 Plat végétarien – 7,50 €

Cassolette d'épinards sautés, fondus avec du fromage.

### 3. Kofteh – 9,50 €

Cassolette traditionnelle de boulettes de viande maison, servies dans une sauce aux légumineuses.

### 4. Ailes de Poulet – 9,50 €

Authentiques ailes de poulet croustillantes, accompagnées de sauce barbecue (5 pièces).

### 7. Bol de Frites – 7,00 €

Frites dorées et croustillantes.

### 8. Falafel 🌱 Plat végétalien – 9,50 €

Boulettes frites de pois chiches moulus, parfumées à la coriandre et aux épices (6 pièces).

### 9. Masto-Khiar – 6,75 €

Yaourt grec au concombre frais, préparé à la manière afghane.

### 10. Qormeh Lubia 🌱 Plat végétalien – 9,75 €

Ragoût traditionnel de légumineuses cuisiné avec nos épices typiques.

### 11. Dal Makhani 🌶️ 🌱 Plat végétalien – 9,75 €

Lentilles crémeuses légèrement épicées, typiques de la cuisine indienne.

### 12. Pain Pita Maison – 1,75 €

Pain pita fraîchement préparé selon la tradition (2 portions).





## SALADES & LÉGUMES

### Plats végétaliens

#### **13. Salade Afghane – 7,75 €**

Brunoise fraîche de tomates, concombre, oignon et poivron, relevée d'herbes aromatiques et assaisonnée d'un filet de citron et d'huile d'olive vierge.



#### **14. Salade de Pois Chiches – 9,50 €**

Base de salade afghane traditionnelle, enrichie de pois chiches et accompagnée d'une sauce onctueuse au yaourt nature.



#### **15. Assortiment de Légumes Grillés – 11,50 €**

Sélection de légumes frais de saison, grillés au barbecue pour révéler toute l'authenticité de la cuisson au feu.





## **PÂTES & RIZ**



### **20. Mantú – 9,75 €**

Délicats raviolis afghans farcis de viande hachée, chou et oignon, servis avec un yaourt nature onctueux (6 pièces).



### **21. Ash – 9,50 €**

Soupe généreuse et crémeuse aux nouilles et légumineuses, agrémentée de viande hachée et sublimée par une touche de yaourt grec.



### **22. Macaronis à la façon afghane – 9,50 €**

Pâtes préparées selon la tradition afghane, accompagnées d'une sauce aux légumineuses, de viande hachée de bœuf et de yaourt grec.



### **23. Zafaron Palaw Plat végétalien – 7,75 €**

Riz basmati délicatement parfumé au safran.

### **24. Kabuli Palaw – 9,00 €**

Riz basmati aux carottes fondantes, raisins secs et amandes croquantes.



### **25. Dampukht – 13,50 €**

Riz traditionnel afghan mijoté avec du poulet et des légumes.

### **26. Uzbeki Palaw – 17,75 €**

Riz parfumé à la viande d'agneau, aux raisins secs et aux carottes.



## GRILLADES AU FEU DE BOIS

### 31. Kobideh – 19,00 €

Deux brochettes de bœuf haché finement assaisonné, grillées au feu de bois selon la tradition afghane.

### 32. Chopan Kebab (Style Afghan) – 23,00 €

Deux brochettes d'agneau marinées aux épices orientales, grillées à la braise, spécialité emblématique de la cuisine afghane.

### 33. Murgh Kebab – 17,00 €

Deux brochettes généreuses de poulet avec os, grillées à la perfection pour préserver toute leur saveur.

### 34. Jujeh Kebab – 17,00 €

Deux brochettes savoureuses de filet de poulet mariné, délicatement grillées au feu de bois.

### 35. Sikh Kebab – 19,00 €

Deux brochettes raffinées d'entrecôte de bœuf, grillées au barbecue pour une texture tendre et juteuse.

### 36. Filet de Bœuf – 19,00 €

Filet de bœuf grillé, servi avec œufs et frites dorées.

### 37. Mazari Kebab – 17,75 €

Brochette de viande hachée mêlée à des légumes, inspirée de la tradition de Mazar-e-Sharif, au goût intense relevé d'une subtile touche épicée.





## GRILLADES DE VIANDE À PARTAGER

### 38. Assortiment de 5 Brochettes – 47,00 €

(Recommandé pour 2 personnes)

**Kobideh** – brochette de bœuf haché finement assaisonné

**Murgh Kebab** – brochette de poulet avec os

**Jujeh Kebab** – brochette de filet de poulet mariné

**Chopan Kebab** – brochette d'agneau marinée

**Sikh Kebab** – brochette d'entrecôte de bœuf grillée.

### 39. Assortiment de 9 Brochettes – 79,75 €

(Recommandé pour 4 personnes)

**Chopan Kebab** – 2 brochettes d'agneau marinées

**Murgh Kebab** – 2 brochettes de poulet avec os

**Jujeh Kebab** – 1 brochette de filet de poulet mariné

**Kobideh** – 2 brochettes de bœuf haché finement assaisonné

**Sikh Kebab** – 2 brochettes d'entrecôte de bœuf grillée.





## POISSONS FRAIS AU GRILL

### 41. Saumon – 23,00 €

Pavé de saumon frais, mariné dans un mélange d'huile d'olive, ail et persil, grillé lentement pour sublimer toutes ses saveurs.



### 42. Fish and Chips – 17,95 €

Poisson blanc pané et frit, accompagné de frites et de mayonnaise.



### 43. Bar (Lubina) – 21,00 €

Bar frais mariné dans de l'huile d'olive, ail et persil, cuit à la braise pour une texture tendre et savoureuse.





## STREET FOOD AFGHAN

### 51. Hamburger de Bœuf – 11,00 €

Hamburger juteux de bœuf grillé, servi dans un pain pita moelleux.

### 52. Double Hamburger – 17,00 €

Double steak de bœuf grillé à la perfection, servi dans un pain pita frais.

### 53. Dürüm Falafel 🌱 Plat végétalien – 9,00 €

Dürüm garni de falafels de pois chiches, épices et herbes aromatiques, préparé selon la tradition afghane.

### 54. Dürüm Poulet – 11,00 €

Dürüm de poulet aux saveurs authentiques de la cuisine afghane.

### 55. Dürüm Bœuf – 12,00 €

Dürüm généreusement garni de viande hachée de bœuf, inspiré de la cuisine perse traditionnelle.

### 56. Lanières de Filet de Poulet – 9,00 €

Délicieuses lanières de filet de poulet, accompagnées de frites dorées.





## SUGGESTIONS DE LA MAISON

### 100, KOBIDEH JUNIOR – 13,75 €

Deux mini brochettes de viande hachée 100 % bœuf, épicées à l'afghane et grillées. Juteuses et pleines de saveur.

### 101, JUJEH-KABOB JUNIOR – 11,75 €

Blanc de poulet mariné à l'afghane et grillé, servi avec pommes de terre et œufs frits.

### 102, KÚ KÚ PALAW – 9,75 €

Riz aromatique au safran accompagné de 2 œufs frits et d'une sauce aux légumineuses.

### 103, KARAIE TOKHOM 🌶️ 🌶️ – 13,75 €

Poêlée traditionnelle d'œufs frits avec un ragoût spécial de viande hachée, préparée avec des épices maison épicées.

### 104, CHAPLI KABOB 🌶️ 🌶️ – 9,97 €

Viande hachée mélangée avec oignons, tomates et poivron rouge, assaisonnée avec nos épices traditionnelles. Légèrement épicé.

### 105, SHORBA – 19,00 €

Ragoût traditionnel afghan préparé avec de l'agneau, pommes de terre, carottes et pois chiches, parfumé avec les épices typiques de la cuisine afghane. Cuit lentement et servi dans un authentique pot en terre cuite.

**Remarque :** ce ragoût est servi uniquement le dimanche. Il est recommandé de réserver à l'avance.



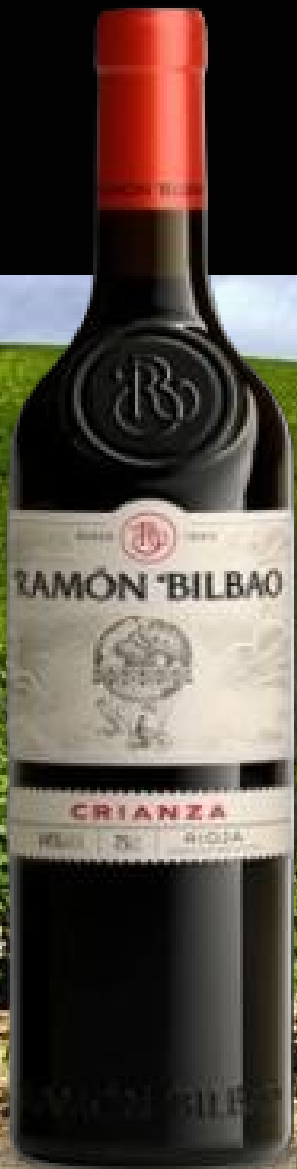
# RIOJA

Tinto

Tinto

Tinto

**OFERTA**



**Ramón Bilbao**  
Crianza

18,75 € / Botella

Rioja

**Cune**  
Crianza

17,75 € / Botella

Rioja

**Muga**  
Crianza

33,75 € / Botella

Rioja

**Proelio**  
Crianza

~~24,75~~ 17,75 € / Botella  
Copa / 4,50 €

Rioja



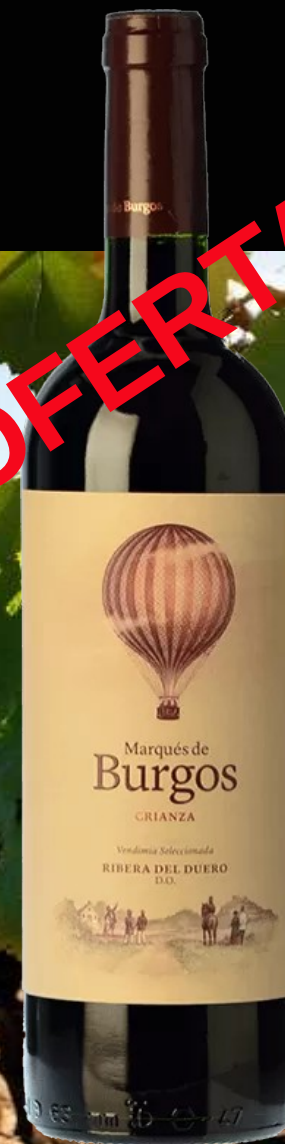
Tinto



Ribera  
de  
Duero



Tinto



**OFERTA**

**Matarromera**  
Crianza

38,75 € / Botella

Ribera Duero

**Protos**  
Crianza

19,75 € / Botella

Ribera Duero

**Irreverente**  
Crianza

15,75 € / Botella  
Copa / 4,50 €

Ribera Duero

**Márquez de Burgos**  
Crianza

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

Ribera Duero



**Galicia**  
**Tinto**

**Tramposo**  
Sietededos

Valdeorras Mencias

24,75 € / Botella

Ourense - España



**TORO**  
**Tinto**

**TRIVIUM**  
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**



**WHITE**



**BLANCO**



**LOUIS PERDRIER**

Francia Nature

Espumosa - Brut

Botella; 19,00€

Francia

**Costa Blanca**

Macabeo Verdejo  
Moscatel - Vegano

17,00 € / Botella

Alicante

**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**

Vegano / vino tinto

Denominación de origen

18,75 € / Botella

100% Monastrell

4,75 € / Copa

19,00 € / Botella

19,75 € / Botella

4,50 € / Copa

17,75 € / Botella

Valencia

Alicante

Alicante

Jumilla - Alicante

# VINOS DO RÍAS BAIXAS

GLICIA



**Tramposo - 28,00 €**  
**Godello - Valdeorras (Ourense)**



**MARTIN CODAX 25,00 €**



**RIBAFLOVIA 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€ / Copa 4,00€



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

2,25€

### Zumos

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

Tipico 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€

Contiene:



Postre helado

- \* Chocolate
  - \* Vainilla
  - \* Limón
- 3,75€



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.*

