

LITTLE MOROCCO



TRADITIONAL
CUISINE

MENU





LITTLE MOROCCO

MENÚ

ENTRANTES

FRÍO

- ENSALADA MARROQUÍ** 8,5
Una ensalada fresca y crujiente hecha con jugosos tomates, camarones, lechuga, cebolla finamente picada, pimiento verde y perejil fresco. (2)
- ENSALADA MARROQUÍ CON REMOLACHA** 7,5
Una ensalada colorida que combina remolacha dulce, cebolla, nueces crujientes, ricotta cremosa y perejil fresco. (7.8)
- ZANAHORIAS ASADAS CON CHERMOULA** 6,5
Zanahorias crujientes, condimentadas con canela, pimentón y aceite de oliva, perejil
- ZALALOUK** 8
Puré de berenjenas a la plancha mezclado con tomates confitados
- CHAKCHOUKA** 8,5
Un plato de pimientos rojos asados y tomates frescos, condimentados con perejil

SELECCIÓN MIXTA

- selección de entrada mixta** 22
3 entrantes fríos y Briwats de tu elección

SOPA CASERA

- SOPA MARROQUÍ 'HARIRA'** 8,5
Una sopa tradicional marroquí hecha con tomates, garbanzos, lentejas, carne y especias marroquíes, servida con pan fresco tradicional, limón fresco y dátiles. (1.9)

CALIENTE

- CAMARONES 'CHARMOULA'** 12,5
Camarones frescos en salsa de tomate sazonados con especias marroquíes, aderezado con perejil fresco, servido con pan fresco tradicional. (2)
- MEJILLONES 'CHARMOULA'** 11
Mejillones cocinados en salsa de tomate sazonada con especias marroquíes, aderezado con perejil fresco y servido con pan fresco tradicional. (2)
- VIEIRAS CON 'CHARMOULA'** 14,5
Vieiras cocinadas en salsa de tomate sazonada con especias marroquíes, adornadas con perejil fresco y servidas con pan fresco tradicional. (2)
- HÍGADO DE TERNERA 'M'CHERMLA'** 10,5
Tiernos trozos de hígado de ternera cocinados en una salsa tradicional a base de cilantro y perejil
- SOPA DE ALUBIAS BLANCAS MARROQUÍES** 8,5
Frijoles blancos cocidos a fuego lento en salsa de tomate y especias marroquíes, servidos con pan fresco tradicional
- BRIWATS DE POLLO AUTÉNTICOS** 9,5
Hojaldre crujiente relleno de pollo tierno y almendras, y miel enriquecido con una mezcla de especias marroquíes. (1,3,8)
- BRIWATS DE PESCADO AUTÉNTICOS** 12
Hojaldre crujiente relleno de pescado y marisco, condimentado con una mezcla de especias marroquíes. (1,2,14)



LITTLE MOROCCO

PLATOS PRINCIPALES

TAJINE DE POLLO 'ME'QUALLI' AU CITRON CONFIT

15

Pollo cocinado en salsa de limón confitado aromatizado con especias marroquíes, con patatas fritas crujientes, servido con pan fresco tradicional

TAJINE CORDERO Y CIRUELAS PASAS

21

Cordero cocido a fuego lento con ciruelas pasas, almendras crujientes y huevos de codorniz, servido con pan fresco tradicional. (11)

TAJINE DE PESCADO MARROQUÍ

17,5

Pescado al horno, acompañado de verduras frescas y salsas aromáticas, servido con pan fresco tradicional. (4)

TAJINE DE POLLO 'M'QUALLI' CON CALABAZA CONFITADA

15,5

Pollo cocido a fuego lento en una cremosa salsa de calabaza confitada, servido con pan fresco tradicional

TAJINE DE TERNERA 'M'DERBAL' CON BERENJENA

19,5

Carne de res cocida a fuego lento con salsa de berenjenas confitadas, servida con pan fresco tradicional

PIERNA DE CORDERO 'M'HAMER'

24,5

Pierna de cordero al azafrán acompañada de patatas crujientes, servida con pan fresco tradicional

CUSCÚS TRADICIONAL

CUSCÚS TRADICIONAL MARROQUÍ CON POLLO

18

Sémola de trigo servida con pollo, vegetales y cebolla caramelizada. (1)

CUSCÚS TRADICIONAL MARROQUÍ CON TERNERA

22

Sémola de trigo servida con pollo, vegetales y cebolla caramelizada. (1)

PARRILLAS

POLLO

16

Pollo marinado en salsa de cilantro y perejil servido con tres entrantes fríos a elección, papas fritas y pan fresco tradicional

CARNE 'KEFTA'

18

Carne picada sazonada servida con tres entrantes fríos a elección, papas fritas y pan fresco tradicional

HÍGADO DE TERNERA M'CHERMLA

18

Tierno hígado de ternera servido con tres entrantes fríos a elegir, patatas fritas y pan recién hecho tradicional.

FILETE DE TERNERA

20

Filete de ternera servido con tres entrantes fríos a elegir, patatas fritas y pan recién hecho tradicional



LITTLE MOROCCO

POSTRES

TORRIJAS CON AZAHAR	7	CIGAR DE ARROZ	6
Pan brioche suave, perfumado con flor de azahar y caramelo de mantequilla salada con una bola de helado de vainilla.		Pastillas rellenas de arroz tierno, recubiertas de miel, almendras y pistachos. (1,3,7,8)	
EL GOURMET MARROQUÍ	9	PANNA COTTA	7
Surtido de deliciosas tartas marroquíes acompañadas de té a la menta. (1,3,8)		Una panna cotta marroquí de azahar, adornada con pistachos tostados. (7.8)	
JAWHARA	7,5	TIRAMISÚ FLOR DE AZAHAR	8
Hojas de pastilla acompañadas de crema pastelera, nata montada ligera y almendras tostadas. (1,3,7,8)		Un tiramisú recubierto de cacao y adornado con almendras laminadas. (1,3,7,8)	

BEBIDAS

AGUA SIN GAS 50CL	2	TÉ DE MENTA MARROQUÍ	3
AGUA SIN GAS 1.5L	3	TÉ DE VERBENA	3
AGUA CON GAS 50CL	2,8		
COCA COLA NORMAL/ ZERO	2,5	CAFÉ AMLOU LATTE	4
FANTA NARANJA/LIMÓN	2,5	CAFÉ LATTE	2,5
SPRITE	2,8	CAFÉ EXPRESSO	1,5
NESTEA CITRON/ PÊCHE	2,5	CAFÉ EXPRESSO DOBLE	2,5
REDBULL	3		

ALÉRGENOS

1. Cereales.
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Leche
8. Nueces
9. Apio
10. Mostaza
11. Semillas de sésamo
12. Anhídrido
13. Lupino
14. Moluscos

LITTLE MOROCCO
COCINA
TRADICIONAL



LITTLE MOROCCO

MENU

STARTERS

COLD

MOROCCAN SALAD 8,5
A fresh and crisp salad made with juicy tomatoes, shrimp, lettuce, finely chopped onion, green pepper and fresh parsley. (2)

MOROCCAN BEETROOT SALAD 7,5
A colorful salad combining sweet beets, onion, crunchy walnuts, creamy ricotta and fresh parsley. (7.8)

ROASTED CARROTS WWITH CHARMOULA 6,5
Crispy carrots, seasoned with cinnamon, paprika and olive oil, parsley

ZALALOUK 8
Grilled eggplant puree mixed with candied tomatoes

CHAKCHOUKA 8,5
A plate of roasted red peppers and fresh tomatoes, seasoned with parsley

MIXED SELECTION

mixed input selection 22
3 cold starters and Briwats of your choice

HOMEMADE SOUP

MOROCCO 'HARIRA' SOUP 8,5
A traditional Moroccan soup made with tomatoes, chickpeas, lentils, meat and Moroccan spices, served with traditional fresh bread, fresh lemon and dates. (1.9)

HOT

SHRIMP 'CHARMOULA' 13,5
Fresh shrimp in tomato sauce seasoned with Moroccan spices, garnished with fresh parsley, served with traditional fresh bread. (2)

MEJILLONES 'CHARMOULA' 11
Mussels cooked in tomato sauce seasoned with Moroccan spices, seasoned with fresh parsley and served with traditional fresh bread. (2)

SCALPS 'CHARMOULA' 16
Scallops cooked in tomato sauce seasoned with Moroccan spices, garnished with fresh parsley and served with traditional fresh bread. (2)

ILAMB LIVER 'M'CHERMLA' 10,5
Tender pieces of beef liver cooked in a traditional sauce based on cilantro and parsley

MOROCCAN WHITE BEAN SOUP 8,5
White beans simmered in tomato sauce and Moroccan spices, served with traditional fresh bread

AUTHENTIC CHICKEN BRIWATS 9,5
Crispy puff pastry filled with tender chicken and almonds, and honey enriched with a mixture of Moroccan spices. (1,3,8)

AUTHENTIC FISH BRIWATS 12
Crispy puff pastry filled with fish and seafood, seasoned with a mixture of Moroccan spices. (1,2,14)



LITTLE MOROCCO

MAIN COURSES

**CHICKEN TAJINE 'ME'QUALLI' 15
WITH CONFIT LEMON**

Chicken cooked in confit lemon sauce flavored with Moroccan spices, with crispy fries, served with traditional fresh bread

TAJINE LAMB AND PRUNES 21

Slow cooked lamb with prunes, crunchy almonds and quail eggs, served with fresh traditional bread. (11)

MOROCCAN FISH TAJINE 17,5

Baked fish, accompanied by fresh vegetables and aromatic sauces, served with traditional fresh bread. (4)

**'M'QUALLI' CHICKEN TAJINE 15,5
WITH PUMPKIN CONFIT**

Slow-cooked chicken in a creamy candied pumpkin sauce, served with fresh traditional bread

**'M'DERBAL' BEEF TAJINE 19,5
WITH EGGPLANT**

Slow cooked beef with candied eggplant sauce, served with fresh traditional bread

LAMB SHANK 'M'HAMER' 24,5

Saffron leg of lamb accompanied by crispy potatoes, served with traditional fresh bread

TRADITIONAL COUSCOUS

**TRADITIONAL MOROCCAN 18
COUSCOUS WITH CHICKEN**

Fine semolina served with chicken, vegetables and caramelized onion. (1)

**TRADITIONAL MOROCCAN 22
COUSCOUS WITH BEEF**

Fine semolina served with chicken, vegetables and caramelized onion. (1)

GRILLS

CHICKEN 16

Chicken marinated in cilantro and parsley sauce served with three cold starters of your choice, French fries and traditional fresh bread

M'CHERMLA VEAL LIVER 18

Tender veal liver served with a choice of three cold starters, French fries and traditional fresh bread.

GROUND MEAT 'KEFTA' 18

Seasoned minced meat served with your choice of three cold starters, French fries and fresh traditional bread

BEEF FILLET 20

Beef fillet served with a choice of three cold starters, French fries and traditional fresh bread



LITTLE MOROCCO

DESSERTS

PAIN PERDU WITH ORANGE BLOSSOM 7
Soft brioche bread, perfumed with orange blossom and salted butter caramel, served with a scoop of vanilla ice cream.

THE MOROCCAN GOURMET 9
selection of delicious Moroccan sweets accompanied by mint tea. (1,3,8)

JAWHARA 7,5
Filodough sheets accompanied by pastry cream, light whipped cream, and grilled almonds. . (1,3,7,8)

RICE ROLLS 6
Pastilles filled with tender rice, coated with honey, almonds and pistachios. (1,3,7,8)

PANNA COTTA 7
A Moroccan orange blossom panna cotta, garnished with toasted pistachios. (7.8)

ORANGE BLOSSOM TIRAMISU 8
A tiramisu coated with cocoa and garnished with flaked almonds. (1,3,7,8)

DRINKS

STILL WATER 50Cl 2
STILL WATER 1.5L 3
GAS WATER 50CL 2,8

COCA COLA NORMAL/ ZERO 2,5
FANTA ORANGE/LEMON 2,5
SPRITE 2,8
NESTEA LEMON/PEACH 2,5
REDBULL 3

MOROCCAN MINT TEA 3
VERBEN TEA 3

CAFÉ AMLOU LATTE 4
CAFÉ LATTE 2,5
ESPRESSO CAFÉ ESPRESSO 1,5
DOBLE 2,5

ALLERGENS

1. Cereals.
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Military
7. Milk
8. Walnuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Anhydride
13. Shell
14. Molluscs

LITTLE MOROCCO
TRADITIONAL
CUISINE



LITTLE MOROCCO

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

KALT

MAROKKANISCHER SALAT 8,5

Ein frischer und knackiger Salat aus saftigen Tomaten, Garnelen, Salat, fein gehackten Zwiebeln, grünem Pfeffer und frischer Petersilie. (2)

Marokkanischer Rote-Bete-Salat 7,5

Ein farbenfroher Salat mit süßen Rüben, Zwiebeln, knackigen Walnüssen, cremigem Ricotta und frischer Petersilie. (7.8)

GERÖSTETE KAROTTEN MIT CHARMOULA 6,5

Knusprige Karotten, gewürzt mit Zimt, Paprika und Olivenöl, Petersilie

ZALALOUK 8

Gegrilltes Auberginenpüree gemischt mit kandierte Tomaten

CHAKCHOUKA 8,5

Ein Teller mit gerösteten roten Paprika und frischen Tomaten, gewürzt mit Petersilie

GEMISCHTE AUSWAHL

gemischte Eingangsauswahl 22

3 kalte Vorspeisen und Briwats Ihrer Wahl

HAUSGEMACHT E SUPPE

MAROKKO-HARIRA-SUPPE 8,5

Eine traditionelle marokkanische Suppe aus Tomaten, Kichererbsen, Linsen, Fleisch und marokkanischen Gewürzen, serviert mit traditionellem frischem Brot, frischer Zitrone und Datteln. (1.9)

HEISS

GARNELEN 'CHARMOULA' 13,5

Frische Garnelen in Tomatensauce, gewürzt mit marokkanischen Gewürzen, garniert mit frischer Petersilie, serviert mit traditionellem frischem Brot. (2)

MEJILLONES 'CHARMOULA' 11

In Tomatensauce gekochte Muscheln, gewürzt mit marokkanischen Gewürzen, gewürzt mit frischer Petersilie und serviert mit traditionellem frischem Brot. (2)

KOPFHAUT 'CHARMOULA' 16

In Tomatensauce gekochte Jakobsmuscheln, gewürzt mit marokkanischen Gewürzen, garniert mit frischer Petersilie und serviert mit traditionellem frischem Brot. (2)

ILAMMLEBER 'M'CHERMLA' 10,5

Zarte Rinderleberstücke, gekocht in einer traditionellen Sauce aus Koriander und Petersilie

MAROKKANISCHE WEIÖE BOHNENSUPPE 8,5

Weiße Bohnen, in Tomatensauce und marokkanischen Gewürzen gekocht, serviert mit traditionellem frischem Brot

AUTHENTISCHE HÜHNCHEN-BRIWATS 9,5

Knuspriger Blätterteig gefüllt mit zartem Hühnchen und Mandeln sowie Honig, angereichert mit einer Mischung aus marokkanischen Gewürzen. (1,3,8)

AUTHENTISCHE FISCH-BRIWATS 12

Knuspriger Blätterteig gefüllt mit Fisch und Meeresfrüchten, gewürzt mit einer Mischung aus marokkanischen Gewürzen. (1,2,14)



LITTLE MOROCCO

HAUPTGÄNGE

HÜHNCHEN-TAJINE 'ME'QUALLI' CONFIT- ZITRONE	15	'M'QUALLI'-HÜHNCHEN- TAJINE MIT KÜRBIS-CONFIT	15,5
Hühnchen gekocht in konfitierter Zitronensauce, gewürzt mit marokkanischen Gewürzen, mit knusprigen Pommes frites, serviert mit traditionellem frischem Brot		Langsam gegartes Hähnchen in einer cremigen kandierte Kurbissauce, serviert mit frischem traditionellem Brot	
TAJINE-LAMM UND PFLAUMEN	21	'M'DERBAL' RINDFLEISCH- TAJINE MIT AUBERGINE	19,5
Langsam gegartes Lammfleisch mit Pflaumen, knackigen Mandeln und Wachteleiern, serviert mit frischem, traditionellem Brot. (11)		Langsam gegartes Rindfleisch mit kandierte Auberginensauce, serviert mit frischem traditionellem Brot	
MAROKKANISCHE FISCH- TAJINE	17,5	LAMMHAFTE 'M'HAMER'	24,5
Gebackener Fisch, begleitet von frischem Gemüse und aromatischen Saucen, serviert mit traditionellem frischem Brot. (4)		Lammkeule mit Safran, dazu knusprige Kartoffeln, serviert mit traditionellem frischem Brot	

TRADITIONELLES COUSCOUS

TRADITIONELLES MAROKKANISCHES COUSCOUS MIT HUHN	18	TRADITIONELLES MAROKKANISCHES COUSCOUS MIT RINDFLEISCH	22
Feiner Grieß, serviert mit Hühnchen, Gemüse und karamellisierten Zwiebeln. (1)		Feiner Grieß, serviert mit Hühnchen, Gemüse und karamellisierten Zwiebeln. (1)	

GRILLS

HUHN	16	GEHACKTES FLEISCH 'KEFTA'	18
In Koriander-Petersilien-Sauce mariniertes Hähnchen, serviert mit drei kalten Vorspeisen Ihrer Wahl, Pommes Frites und traditionellem frischem Brot		Gewürztes Hackfleisch, serviert mit drei kalten Vorspeisen Ihrer Wahl, Pommes Frites und frischem traditionellem Brot	
M'CHERMLA KALBSLEBER	18	RINDERFILET	20
Zarte Kalbsleber, serviert mit einer Auswahl von drei kalten Vorspeisen, Pommes Frites und traditionellem frischem Brot.		Rinderfilet serviert mit einer Auswahl von drei kalten Vorspeisen, Pommes Frites und traditionellem frischem Brot	



LITTLE MOROCCO

NACHSPEISEN

ARME RITTER MIT ORANGENBLÜTEN 7
Weiches Brioche-Brot, parfümiert mit Orangenblüten und gesalzene Butterkaramell, serviert mit einer Kugel Vanilleeis.

DER MAROKKANISCHE GOURMET 9
Auswahl köstlicher marokkanischer Süßigkeiten, begleitet von Minztee. (1,3,8)

JAWHARA 7,5
Filodough-Blätter, begleitet von Konditorcreme, leichter Schlagsahne und gegrillten Mandeln. (1,3,7,8)

REISROLLEN 6
Mit zartem Reis gefüllte Pastillen, umhüllt von Honig, Mandeln und Pistazien. (1,3,7,8)

PANNA COTTA 7
Eine marokkanische Orangenblüten-Panna Cotta, garniert mit gerösteten Pistazien. (7,8)

ORANGENBLÜTEN-TIRAMISA 8
Ein mit Kakao überzogenes und mit Mandelblättchen garniertes Tiramisu. (1,3,7,8)

GETRÄNKE

STILLES WASSER 50CL 2
STILLES WASSER 1,5L 3
GASWASSER 50CL 2,8

COCA COLA NORMAL/ ZERO 2,5
SLOT ORANGE/LEMON 2,5
SPRITE 2,8
NESTEA ZITRONE/PFIRSICH 2,5
REDBULL 3

MAROKKANISCHER MINZTEE. 3
VERBENE-TEE 3

CAFÉ 'AMLOU' LATTE 4
CAFÉ LATTE 2,5
ESPRESSO 1,5
CAFÉ ESPRESSO DOBLE 2,5

ALLERGENE

1. Getreide.
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Militär
7. Milch
8. Walnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Anhydrid
13. Hülse
14. Weichtiere

**KLEINES MAROKKO
TRADITIONELLE
KÜCHE**



LITTLE MOROCCO

MENU

ENTRÉES

FROIDE

SALADE MAROCAINE 8,5

Une salade fraîche et croquante composée de tomates juteuses, de crevettes, de laitue, d'oignons finement coupés, de poivron vert et de persil frais. (2)

SALADE MAROCAINE À LA BETTERAVE 7,5

Une salade colorée associant des betteraves sucrées, des oignons, des noix croquantes, de la ricotta crémeuse et du persil frais. (7,8)

CAROTTE ROTÉE À LA CHARMOULA 6,5

Des carottes croquantes, assaisonnées de cannelle, de paprika et d'huile d'olive, persil

ZAALOUK 8

Une purée d'aubergines grillées mélangée à des tomates confites

CHAKCHOUKA 8,5

Un plat de poivrons rouges grillés et de tomates fraîches, relevé avec du persil

SELECTION

MIXTE

sélection d'entrées mixte 22

3 entrées froides et Briwats au choix

SOUPE MAISON

SOUPE MAROCAINE 'HARIRA' 8,5

Une soupe marocaine traditionnelle à base de tomates, de pois chiches, de lentilles, de viande et d'épices marocaine, servie avec du pain frais traditionnel, du citron frais et dates. (1,9)

CHAUDE

CREVETTES À LA CHARMOULA 12,5

Des crevettes fraîches dans une sauce tomate relevée avec des épices marocaines, garnies de persil frais, servies avec du pain frais traditionnel. (2)

MOULES À LA CHARMOULA 11

Des moules cuites dans une sauce tomate relevée avec des épices marocaines, garnies de persil frais, servies avec du pain frais traditionnel. (2)

SAINT JACQUES À LA CHARMOULA 14,5

Des noix de Saint-Jacques cuites dans une sauce tomate relevée avec des épices marocaines, garnies de persil frais, servies avec du pain frais traditionnel. (2)

FOIE DE VEAU 'M'CHERMLA' 10,5

Des morceaux de foie de veau tendres cuites dans une sauce traditionnelle à base de coriandre et persil

SOUPE D'HARICOTS BLANC À LA MAROCAINE 8,5

Des haricots blancs mijotés dans une sauce tomate et aux épices marocaines, servis avec du pain frais traditionnel.

BRIWATS AUTHENTIQUES DE POULET 9,5

Des feuilletés croustillants farcis de poulet tendre et d'amandes, et de miel relevés d'un mélange d'épices marocaines. (1,3,8)

BRIWATS AUTHENTIQUES DE POISSONS 12

Des feuilletés croustillants farcis de poisson et fruits de mer, relevés d'un mélange d'épices marocaines. (1,2,14)



LITTLE MOROCCO

PLATS PRINCIPALS

TAJINE DE POULET 'M'QUALLI' AU CITRON CONFIT 15
Poulet cuit dans une sauce au citron confit parfumée aux épices marocaines, avec des frites croustillantes, servi avec du pain frais traditionnel

TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX 21
Agneau mijoté avec des pruneaux, des amandes croquantes et des œufs de caille, servi avec du pain frais traditionnel. (11)

TAJINE DE POISSON À LA MAROCAINE 17,5
Poisson cuit au four, accompagné de légumes frais et de sauces parfumées, servi avec du pain frais traditionnel. (4)

TAJINE DE POULET 'M'QUALLI' À LA CITROUILLE CONFITE 15,5
Poulet mijoté dans une sauce onctueuse à base de citrouille confite, servi avec du pain frais traditionnel

TAJINE DE BOEUF 'M'DERBAL' À L'AUBERGINE 19,5
Bœuf mijoté avec sa sauce à base d'aubergine confite, servi avec du pain frais traditionnel

SOURIS D'AGNEAU 'M'HAMER' 24,5
Souris d'agneau au safran accompagné de pommes de terre croustillantes, servi avec du pain frais traditionnel

COUSCOUS TRADITIONNEL

COUSCOUS MAROCAIN TRADITIONNEL AU POULET 18
Semoule de blé servie avec du poulet, des légumes et des oignons caramélisés. (1)

COUSCOUS MAROCAIN TRADITIONNEL AU VEAU 22
Semoule de blé servie avec du poulet, des légumes et des oignons caramélisés. (1)

GRILLADES

POULET 16
Poulet marinée dans une sauce à base de coriandre et persil servi avec trois entrées froide au choix, des frites et du pain frais traditionnel

FOIE DE VEAU M'CHERMLA 18
Foie de veau tendres servi avec trois entrées froide au choix, des frites et du pain frais traditionnel

VIANDE HACHÉE 'KEFTA' 18
Viande hachée assaisonnées servi avec trois entrées froide au choix, des frites et du pain frais traditionnel

STEAK DE VEAU 20
Steak de veau servi avec trois entrées froide au choix, des frites et du pain frais traditionnel



LITTLE MOROCCO

DESSERTS

PAIN PERDU À LA FLEUR D'ORANGER	7	CIGARS AUX RIZ	6
Pain brioché moelleux, parfumé à la fleur d'oranger et au caramel au beurre salé, servi avec une boule de glace à la vanille.		Pastilles farcies de riz moelleux, enrobées de miel, d'amandes et pistaches. (1,3,7,8)	
LE GOURMET MAROCAIN	9	PANNA COTTA	7
Assortiment de délicieux gâteaux marocains accompagnés d'un thé à la menthe. (1,3,8)		Une panna cotta marocaine à la fleur d'oranger, garnie de pistaches grillées. (7,8)	
JAWHARA	7,5	TIRAMISU À LA FLEUR D'ORANGER	8
Feuilles de pastilles accompagnées d'une crème pâtissière, de chantilly légère et d'amandes grillées. (1,3,7,8)		Un tiramissu enrobé de cacao et garni d'amandes effilées. (1,3,7,8)	

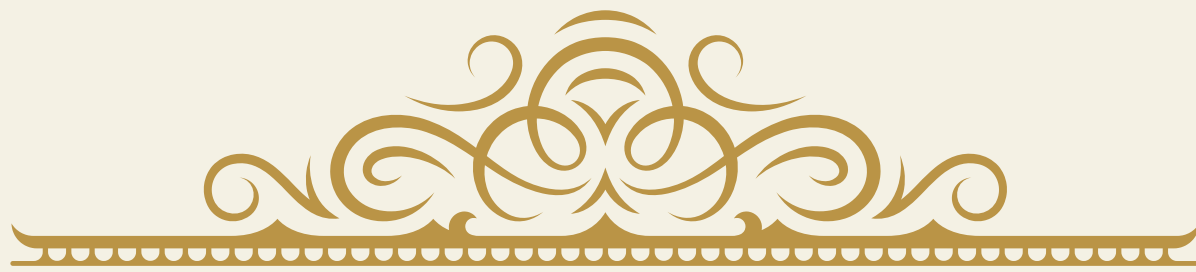
BOISSONS

EAU PLATE 50CL	2	THÉ MAROCAIN À LA MENTHE	3
EAU PLATE 1,5L	3	THÉ À LA VERVEINE	3
EAU GAZEUSE 50CL	2,8		
COCA COLA NORMAL/ ZERO	2,5	CAFÉ AMLOU LATTE	4
FANTA ORANGE/CITRON	2,5	CAFÉ LATTE	2,5
SPRITE	2,8	CAFÉ EXPRESSO	1,5
NESTEA CITRON/ PÊCHE	2,5	CAFÉ EXPRESSO DOUBLE	2,5
REDBULL	3		
BIÈRE SANS ALCOHOL	2,5		

ALLERGÈNES

1. Céréales.
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride
13. Lupin
14. Mollusques

LITTLE MOROCCO
CUISINE
TRADITIONNELLE



LITTLE MOROCCO



DRINKS





LITTLE MOROCCO

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CERVEZAS

SAN MIGUEL	2,5	HEINEKEN	3
DORADA	3	BUDWEISER	4
ALHAMBRA	4	CORONITA	4
MEDIA	2	SIDRA:	
PINTA	3	MAGNERS	4,5
		KOPPERBERG	4,5

APERITIVOS

APEROL SPRITZ	6,5	RICARD	7
MARTINI (ROSSO, BIANCO, EXTRA DRY)	6	FERNET MENT	5
CAMPARI	7	OPORTO BLANCO	5
KIR ROYAL	8	OPORTO RUBÍ	5

DIGESTIVOS

AMARETTO DISARONNO	6	KAHLÚA COFFEE	5,5
COGNAC COURVOISIER	8	BAILEYS	5
COGNAC HENNESSY	10	RUAVIEJA LICOR DE HIERBAS	5
JÄGERMEISTER	5	RUAVIEJA CREMOSA MAHIA	6
SAMBUCA Vecchio	5	NAHMIAS et FILS	15



LITTLE MOROCCO

LICORES

WHISKY

JAMESON	7,5
J. WALKER BLACK LABEL	9,5
JACK DANIEL'S	7
JACK DANIEL'S S. BARREL	12
GLENFIDDICH	14
JAMESON BLACK BARELL	9
CHIVAS REGAL 12 ANS	10
CHIVAS REGAL 18 ANS	18

RON

BACARDI CARTA BLANCA	7
BACARDI RESERVA 8 AÑOS	8
MATUSALEM SOLERA	8
MATUSALEM GRAN RESERVA	9

TEQUILA

JOSÉ CUERVO BLANCO	6
PATRON SILVER TEQUILA	9
15* ROSA/MANGO/FRESA	4
JOSÉ CUERVO ESPEC. GOLD	5

VODKA

STOLICHNAYA	7
STOLICHNAYA ELIT LUXURY	11
BELVEDERE / GREY GOOSE	10
CARAMELO	5

GINEBRA

BOMBAY SAPPHIRE	8
HENDRICK'S	10
BEEFEATER	7

ESPUMOSO

CHAMPÁN

MOËT & CHANDON BRUT	90
MOËT & CHANDON ROSÉ	110
G.H. MUMM CORDON ROUGE	85

CAVA

JAUME SERRA BRUT NATURE	15
JAUME SERRA SEMI-SECO	15
JAUME SERRA ROSADO	18



LITTLE MOROCCO

VINOS

COPA/BOTELLA	TINTO	BLANCO	ROSADO
VINO DE LA CASA	3 /12	3/12	3/12
CONSIGNA (D.O Tierra de Castilla)	4 /14	3,5/15	4/15
TORO ROBLE PATA NEGRA (D.O Toro)	14	-	-
FAUSTINO VII (D.O Rioja)	19	18	18
CASTILLO DE LIRIA (D.O de Valencia)	15	16	16
SANGRE DE TORO (D.O. Catalunya)	18	-	-
MARQUES DE CÁCERES (D.O Rioja)	30	22	22
COTO (D.O Rioja)	28	22	24
CUNE (D.O Rioja)	29	24	25
PROTOS (D.O Ribera de Duero)	65	48	45

CÓCTELES

MARRAKECH MULE 9 Vodka, jengibre, zumo de lima y agua con gas	CASABLANCA SUNSETH MULE 10 Ron, zumo de naranja, sirope de granadina y zumo de lima
BLACK NEGRONI 12 Bombay Gin, Campari, Red Martini, infusionados con cardamomo	WHISKY SOUR MARROQUÍ 11 Whisky, sirope de azahar, limón, clara de huevo
MARGARITA REAL CON AZAFRÁN 12 Tequila, zumo de lima fresco, azafrán	AZAFRÁN CÍTRICOS 10 Vodka, zumo de naranja, zumo de limón fresco, azafrán
TÉ DE MENTA MOJITO 8 Ron, zumo de lima, menta, té de menta	CHOCOLATE NESPRESSO 9 Vodka, Kahlua, sirope de chocolate, espresso



LITTLE MOROCCO

ALCOHOLIC BEVERAGES

BEERS

SAN MIGUEL	2,5	HEINEKEN	3
DORADA	3	BUDWEISER	4
ALHAMBRA	4	CORONITA	4
CIDER:			
HALF-PINT	2	MAGNERS	4,5
PINT	3	KOPPERBERG	4,5

APPETIZERS

APEROL SPRITZ	6,5	RICARD	7
MARTINI (ROSSO, BIANCO, EXTRA DRY)	6	FERNET MENT	5
CAMPARI	7	OPORTO WHITE	5
KIR ROYAL	8	OPORTO RUBY	5

DIGESTIVE

AMARETTO DISARONNO	6	KAHLÚA COFFEE	5,5
COGNAC COURVOISIER	8	BAILEYS	5
COGNAC HENNESSY	10	UAVIEJA HERBAL LIQUOR	5
JÄGERMEISTER	5	RUAVIEJA CREAMY	6
SAMBUCA	5	MAHIA NAHMIAS et FILS	15



LITTLE MOROCCO

SPIRITS

WHISKY

JAMESON	7,5
J. WALKER BLACK LABEL	9,5
JACK DANIEL'S	7
JACK DANIEL'S S. BARREL	12
GLENFIDDICH	14
JAMESON BLACK BARELL	9
CHIVAS REGAL 12 ANS	10
CHIVAS REGAL 18 ANS	18

RON

BACARDI CARTA BLANCA	7
BACARDI RESERVA 8 YEARS	8
MATUSALEM SOLERA	8
MATUSALEM GRAN RESERVA	9

TEQUILA

JOSÉ CUERVO BLANCO	6
PATRON SILVER TEQUILA	9
15* ROSE/MANGO/STRAW	4
JOSÉ CUERVO ESPEC. GOLD	5

VODKA

STOLICHNAYA	7
STOLICHNAYA ELIT LUXURY	11
BELVEDERE / GREY GOOSE	10
CARAMELO	5

GINEBRA

BOMBAY SAPPHIRE	8
HENDRICK'S	10
BEEFEATER	7

SPARKLING

CHAMPAGNE

MËT & CHANDON BRUT	90
MOËT & CHANDON ROSÉ	110
G.H. MUMM CORDON ROUGE	85

CAVA

JAUME SERRA BRUT NATURE	15
JAUME SERRA SEMI-DRY	15
JAUME SERRA ROSADO	18



LITTLE MOROCCO

WINES

CUP/BOTTLE	RED	WHITE	ROSÉ
HOUSE WINE	3 /12	3/12	3/12
CONSIGNA (D.O Tierra de Castilla)	4 /14	3,5/15	4 / 15
TORO OAK PATA NEGRA (D.O Toro)	14	-	-
FAUSTINO VII (D.O Rioja)	19	18	18
CASTILLO DE LIRIA (D.O Valencia)	15	16	16
SANGRE DE TORO (D.O. Catalunya)	18	-	-
MARQUES DE CÁCERES (D.O Rioja)	30	20	22
COTO (D.O Rioja)	28	22	20
CUNE (D.O Rioja)	29	24	25
PROTOS (D.O Ribera de Duero)	65	48	45

COCKTAILS

MARRAKECH MULE 9 Vodka, ginger, lime juice and sparkling water	CASABLANCA SUNSETH MULE 10 Rum, orange juice, grenadine syrup and lime juice
BLACK NEGRONI 12 Bombay Gin, Campari, Red Martini, infused with cardamom	MOROCCAN WHISKEY SOUR 11 Whiskey, which orange blossom syrup, lemon, egg white
ROYAL DAISY WITH SAFFRON 12 Tequila, fresh lime juice, saffron	SAFFRON CITRUS 10 Vodka, orange juice, fresh lemon juice, saffron
MINT MOJITO TEA 8 Rum, lime juice, mint, mint tea	CHOCOLATE NESPRESSO 9 Vodka, Kahlua, chocolate syrup, espresso



LITTLE MOROCCO

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

SAN MIGUEL	2,5	HEINEKEN	3
DORADA	3	BUDWEISER	4
ALHAMBRA	4	CORONITA	4
HALBES PINT	2	APFELWEIN:	
PINT	3	MAGNERS	4,5
		KOPPERBERG	4,5

APERITIF

APEROL SPRITZ	6,5	RICARD	7
MARTINI (ROSSO, BIANCO, EXTRA DRY)	6	FERNET MENT	5
CAMPARI	7	OPORTO WHITE	5
KIR ROYAL	8	OPORTO RUBY	5

DIGESTIF

AMARETTO DISARONNO	6	KAHLUA KAFFEE	5,5
COGNAC COURVOISIER	8	BAILEYS	5
COGNAC HENNESSY	10	RUAVIEJA KRÄUTERLIKÖR	5
JÄGERMEISTER	5	RUAVIEJA CREAMY	6
SAMBUCA	5	MAHIA NAHMIAS et FILS	15



LITTLE MOROCCO

SPIRITUOSEN

WHISKEY

JAMESON	7,5
J. WALKER BLACK LABEL	9,5
JACK DANIEL'S	7
JACK DANIEL'S S. BARREL	12
GLENFIDDICH	14
JAMESON BLACK BARELL	9
CHIVAS REGAL 12 ANS	10
CHIVAS REGAL 18 ANS	18

GINEBRA

BACARDI CARTA BLANCA	7
BACARDI RESERVA 8 JAHRE	8
MATUSALEM SOLERA	8
MATUSALEM GRAN RESERVA	9

TEQUILA

JOSÉ CUERVO BLANCO	6
PATRON SILVER TEQUILA	9
15* ROSE/MANGO/ERDBEERE	4
JOSÉ CUERVO ESPEC. GOLD	5

WODKA

STOLICHNAYA	7
STOLICHNAYA ELIT LUXURY	11
BELVEDERE / GREY GOOSE	10
CARAMELO	5

RON

BOMBAY SAPPHIRE	8
HENDRICK'S	10
BEEFEATER	7

PRICKELND

CHAMPAGNER

MËT & CHANDON BRUT	90
MOËT & CHANDON ROSÉ	110
G.H. MUMM CORDON ROUGE	85

CAVA

JAUME SERRA BRUT NATUR	15
JAUME SERRA SEMI-SECO	15
JAUME SERRA ROSADO	18



LITTLE MOROCCO

WEINE

GLAS/FLASCHE	ROT	WEISS	ROSE
HAUSWEIN	3/12	3/12	3/12
CONSIGNA (D.O. Tierra de Castilla)	4/14	3,5/15	4 / 15
TORO OAK PATA NEGRA (D.O. Toro)	14	-	-
FAUSTINO VII (D.O. Rioja)	19	18	18
CASTILLO DE LIRIA (D.O. Valencia)	15	16	16
SANGRE DE TORO (D.O. Catalunya)	18	-	-
MARQUES DE CÁCERES (D.O. Rioja)	30	20	22
COTO (D.O. Rioja)	28	22	20
CUNE (D.O. Rioja)	29	24	25
PROTOS (D.O Ribera de Duero)	65	48	45

COCKTAILS

MARRAKESCH-MULE Wodka, Ingwer, Limettensaft und Mineralwasser	9	CASABLANCA SUNSETH MULE Rum, Orangensaft, Grenadinesirup und Limettensaft	10
SCHWARZER NEGRONI Bombay Gin, Campari, Red Martini, angereichert mit Kardamom	12	MAROKKANISCHER WHISKY SOUR Whisky, Orangenblütensirup, Zitrone, Eiweiß	11
KÖNIGLICHES GÄNSEBLÜMCHEN MIT SAFRAN Tequila, frischer Limettensaft, Safran	12	SAFRAN-ZITRUSFRUCHT Wodka, Orangensaft, frischer Zitronensaft, Safran	10
WIE MOJITO-TEE Rum, Limettensaft, Minze, Minztee	8	SCHOKOLADEN-NESPRESSO Wodka, Kahlua, Schokoladensirup, Espresso	9



LITTLE MOROCCO

BOISSONS ALCOOLISÉES

BIÈRES

SAN MIGUEL	2,5	HEINEKEN	3
DORADA	3	BUDWEISER	4
ALHAMBRA	4	CORONITA	4
DEMI	2	CIDRE:	
PINTE	3	MAGNERS	4,5
		KOPPERBERG	4,5

APÉRITIFS

APEROL SPRITZ	6,5	RICARD	7
MARTINI (ROSSO, BIANCO, EXTRA DRY)	6	FERNET MENT	5
CAMPARI	7	OPORTO WHITE	5
KIR ROYAL	8	OPORTO RUBY	5

DIGESTIFS

AMARETTO DISARONNO	6	KAHLÚA COFFEE	5,5
COGNAC COURVOISIER	8	BAILEYS	5
COGNAC HENNESSY	10	RUAVIEJA LICOR DE HIERBAS	5
JÄGERMEISTER	5	RUAVIEJA CREMOSA	6
SAMBUCA	5	MAHIA NAHMIAS et FILS	15



LITTLE MOROCCO

SPIRITUEUX

WHISKY

JAMESON	7,5
J. WALKER BLACK LABEL	9,5
JACK DANIEL'S	7
JACK DANIEL'S S. BARREL	12
GLENFIDDICH	14
JAMESON BLACK BARELL	9
CHIVAS REGAL 12 ANS	10
CHIVAS REGAL 18 ANS	18

RHUM

BACARDI CARTA BLANCA	7
BACARDI RESERVA 8 AÑOS	8
MATUSALEM SOLERA	8
MATUSALEM GRAN RESERVA	9

TEQUILA

JOSÉ CUERVO BLANCO	6
PATRON SILVER TEQUILA	9
15* ROSE/MANGUE/FRAISE	4
JOSÉ CUERVO ESPEC. GOLD	5

VODKA

STOLICHNAYA	7
STOLICHNAYA ELIT LUXURY	11
BELVEDERE / GREY GOOSE	10
CARAMELO	5

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	8
HENDRICK'S	10
BEEFEATER	7

PÉTILLANTS

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT	90
MOËT & CHANDON ROSÉ	110
G.H. MUMM CORDON ROUGE	85

CAVA

JAUME SERRA BRUT NATURE	15
JAUME SERRA SEMI-SECO	15
JAUME SERRA ROSADO	18



LITTLE MOROCCO

VINS

VERRE/BOUTEILLE	ROUGE	BLANC	ROSÉ
VIN DE LA MAISON	3 /12	3 /12	3 /12
CONSIGNA (D.O Tierra de Castilla)	4 /14	3,5 /15	4 / 15
TORO ROBLE PATA NEGRA (D.O Toro)	14	-	-
FAUSTINO VII (D.O Rioja)	19	18	18
CASTILLO DE LIRIA (D.O de Valencia)	15	16	16
SANGRE DE TORO (D.O. Catalunya)	18	-	-
MARQUES DE CÁCERES (D.O Rioja)	30	20	22
COTO (D.O Rioja)	28	22	20
CUNE (D.O Rioja)	29	24	25
PROTOS (D.O Ribera de Duero)	65	48	45

COCKTAILS

MARRAKECH MULE 9 Vodka, gingembre, jus de citron vert et de l'eau gazeuse	CASABLANCA SUNSETH MULE 10 Rhum, jus d'orange, sirop de grenadine et jus de citron vert
BLACK NEGRONI 12 Gin Bombay, Campari, Martini rouge, infusé à la cardamome	MOROCCAN WHISKY SOUR 11 Whisky, sirop de fleur d'oranger, citron, blanc d'oeuf
SAFFRON MARGARITA ROYALE 12 Tequila, jus de citron vert frais, saffron	CITRUS SAFRAN 10 Vodka, jus d'orange, jus de citron frais, safran
THÉ À LA MENTHE MOJITO 8 Rhum, jus de citron vert, menthe, Thé à la menthe	CHOCOLAT NESPRESSO 9 Vodka, Kahlua, sirop de chocolat, espresso