



SABOR ALFUEGO

AFGHAN CUISINE

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





TAPAS



1. **Badenjan** 🌱 Plat végétalien – 9,75 €

Aubergine grillée au feu, écrasée à la main et délicatement mélangée à un onctueux yaourt grec et à nos épices afghanes traditionnelles.

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. Kabuli Kebab – 19,00 €

Brochettes de viande hachée de bœuf grillées au feu de bois, préparées selon la recette traditionnelle de Kaboul.

32. Chohan 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. Sina Murgh-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. Gosht Kebab – 19,00 €

Savoureux morceaux de bœuf grillés au feu de bois, accompagnés d'œufs et de frites.

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)

- * Brochette de bœuf haché finement assaisonné
- * Brochette de poulet avec os
- * Brochette de filet de poulet mariné
- * Brochette d'agneau marinée
- * Brochette d'entrecôte de bœuf grillée.

39. Assortiment de 9 Brochettes – 79,75 €

(Recommandé pour 4 personnes)

- * 2 brochettes d'agneau marinées
- * 2 brochettes de poulet avec os
- * 1 brochette de filet de poulet mariné
- * 2 brochettes de bœuf haché finement assaisonné
- * 2 brochettes d'entrecôte de bœuf grillée.



Remarque : Les grillades sont servies avec du pain, du riz et des frites.



POISSONS FRAIS AU GRILL

41. Saumon – (Sans arêtes) **23,00 €**

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

(Servies au choix avec des frites ou du riz basmati.)



42. Fish and Chips – (Sans arêtes) **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.

(Servies au choix avec des frites ou du riz basmati.)





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 – (L) 11,00 €

54XL. Dürüm Poulet – (XL) 16,00 €

Dürüm de poulet aux saveurs authentiques de la cuisine afghane.

55. Dürüm Bœuf – (L) 12,00 €

55XL. Dürüm Bœuf (XL) 17,00 €

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, Kabuli- kebab Junior – 13,75 €

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

101, SINA MURGH-KABOB JUNIOR – 11,75 €

Blanc de poulet mariné à la façon afghane, grillé au barbecue, servi avec des frites et une salade. .

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 €

Galette de bœuf haché mélangée avec des oignons, des tomates et du poivron rouge, assaisonnée de nos épices traditionnelles afghanes, légèrement relevée, servie avec des frites et une salade. .

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 : Il est recommandé de réserver le pot-au-feu au moins un jour à l'avance.



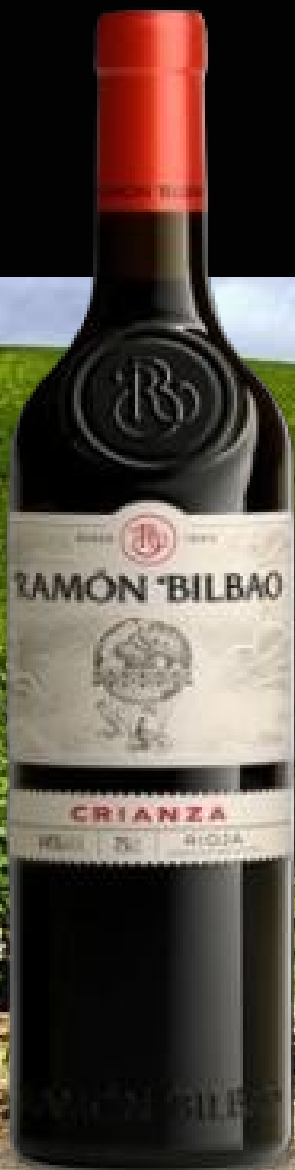
RIOJA

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

Ribera
de
Duero

Tinto

Matarromera
Crianza

48,75 € / Botella

Ribera Duero

Protos
Crianza

19,75 € / Botella

Ribera Duero

Irreverente
Crianza

15,75 € / Botella
Copa / 4,50 €

Ribera Duero

Marqués de Burgos
Crianza

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

Ribera Duero



Galicia
Tinto

Trampocho
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

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



Tramposo - 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€

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.

