



# SABOR ALFUEGO

AFGHAN CUISINE

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





## TAPAS

**1, Kashke Bademjan** 🌱 Plato vegano **9,75 €**

Tradicional berenjena asada, elaborada 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,**

Pasta rellena de carne picada, col y cebolla, servida con yogur natural (6 unidades).

**9,75 €**



### **21, Ash,**

Sopa cremosa de tallarines con legumbres, carne picada & el Toque especial del yogur griego.

**9,50 €**



### **22, Macarrones al estilo afgano**

Preparado al estilo afgano con salsa de legumbres, carne picada de ternera y acompañados de yogur griego.

**9,50 €**

### **23, Zafaron Palaw** Plato vegano

Plato de arroz basmati aromatizado con azafrán.

**7,75 €**



### **24, Kabuli Palaw**

Arroz basmati con zanahoria, pasas y almendras .

**9,00 €**

### **25, Dampukht**

Arroz tradicional afgano con pollo y verduras.

**13,50 €**



### **26, Uzbeki Palaw**

Arroz con carne de cordero, pasas y zanahorias.

**17,75 €**



## CARNES A LA BRASA

### 31, KOBIDEH

Dos brochetas de carne picada de ternera a la brasa.

19,00 €



### 32, CHOPAN KEBAB (Estilo Afgano)

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

23,00 €



### 33, MURGH-KEBAB

Dos jugosas brochetas de pollo con hueso a la parrilla

17,00 €

### 34, JUJEH-KEBAB

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

17,00 €



### 35, SIKH-KEBAB

Dos deliciosas brochetas de entrecot de ternera a la BBQ.

19,00 €

### 36, FILETE DE TERNERA

Filete de ternera acompañados de huevos y patatas fritas.

19,00 €

### 37, MAZARI KEBAB

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

17,75 €





## **PARILLADAS DE CARNE PARA COMPARTIR**

### **38, PARILLADA DE 5 BROCHETAS**

**47,00 €**

*(Recomendado 2 personas)*

KOBIDEH - Brocheta de carne picada de ternera +  
MORGH KEBAB - Brocheta de pollo con hueso +  
JUJEH-KEBAB - Brocheta de pechuga de pollo +  
CHOPAN KEBAB - Brocheta de cordero marinado+  
SIKH KEBAB - Brocheta de entrecot de ternera.



### **39, PARILLADA DE 9 BROCHETAS**

**79,75 €**

*(Recomendado 4 personas)*

CHOPAN-KEBAB, 2 Brochetas de cordero +  
MORGH KEBAB, 2 Brochetas de pollo con hueso +  
JUJEH KEBAB 1 Brocheta de pechuga de pollo +  
KOBIDEH, 2 Brochetas de carne picada de ternera +  
SIKH KEBAB, 2 Brochetas de entrecot de ternera.





## Pescado fresco a la parrilla

### **41. Salmón – 23,00 €**

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



### **42. Fish and Chips – 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.





## 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

11,00 €

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

### 55, Dürüm de Ternera,

12,00 €

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

### 56, Tiras de Pechuga de Pollo,

9,00 €

Deliciosas tiras de pechuga de pollo acompañadas de patatas fritas.





## SUGERENCIAS DE LA CASA

### **100, Kobideh Junior -**

**13,75 €**

Dos mini brochetas de carne picada 100% ternera, especiadas al estilo afgano y asadas a la parrilla Jugosas y llenas de sabor.

### **101, Jujeh-Kabob Junior -**

**11,75 €**

Pechuga de pollo marinada a l estilo afgano y hecha a la parrilla servida con patatas y huevos fritos.

### **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 €**

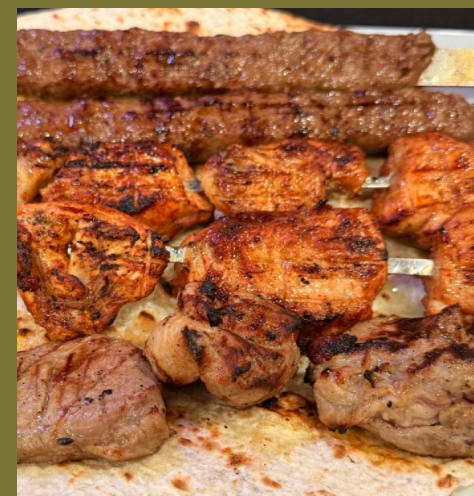
Carne picada mezclada con cebollas, tomates y pimiento rojo, condimentada con nuestras especias tradicionales. Ligeramente picante.

### **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 ;** Este puchero se sirve únicamente los domingos. Se recomienda reservar con antelación.



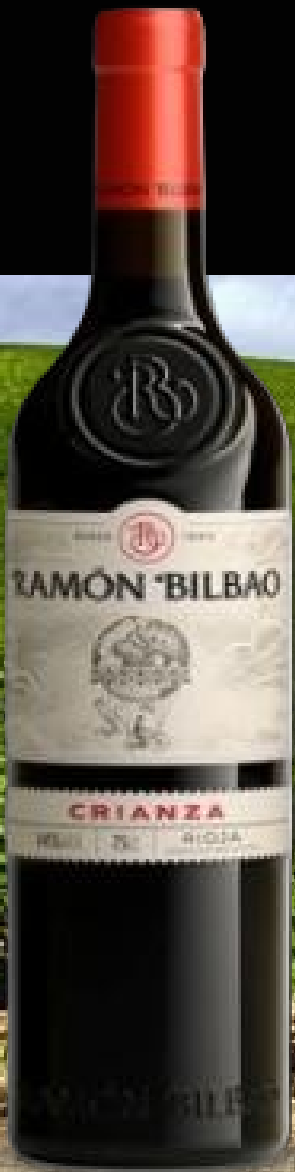
# RIOJA

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

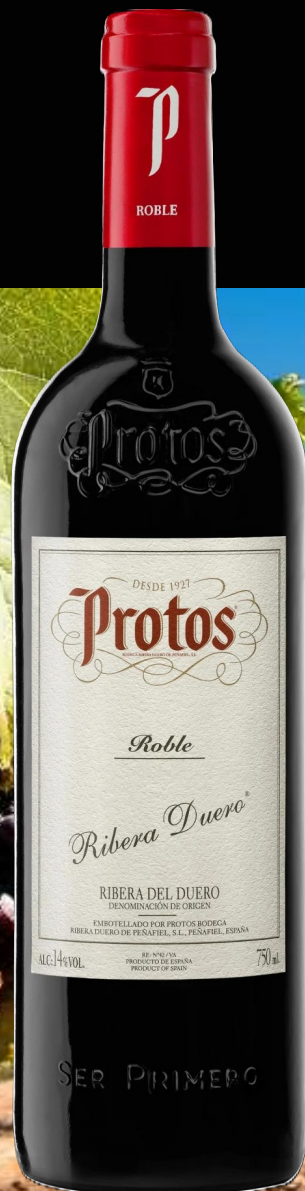


Tinto

**Matarromera**  
Crianza

38,75 € / Botella

Ribera Duero



**Ribera  
de  
Duero**

**Protos**  
Crianza

19,75 € / Botella

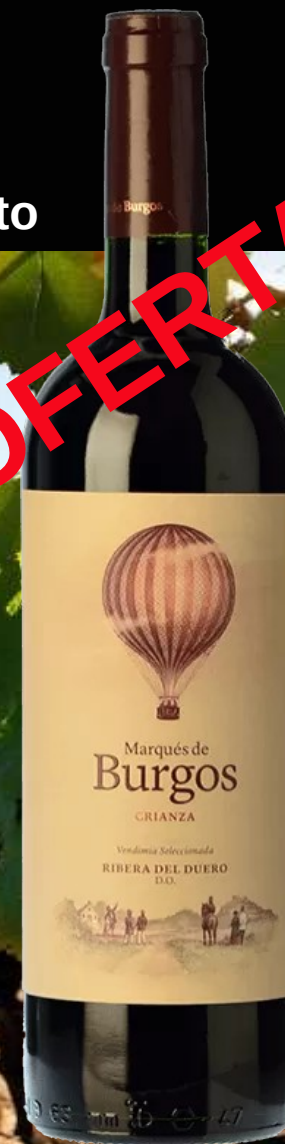
Ribera Duero



**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**



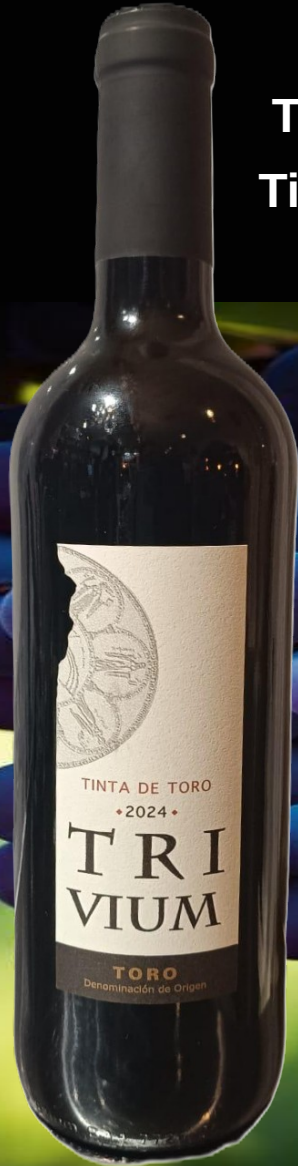
**Galicia  
Tinto**

**Tramposo**  
Sietededos

Valdeorras Mencias

24,75 € / Botella

Ourense - España



**TORO  
Tinto**

**TRIVIVUM**  
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**

18,75 € / Botella  
4,75 € / Copa

Valencia

**Costa Blanca**

Vegano / vino tinto

19,00 € / Botella  
4,50 € / Copa

Alicante

**Vinos Divertidos**

100% Monastrell  
17,75 € / Botella

Alicante

**El Goru**

Denominación de origen

19,75 € / Botella

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€ / 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 Alcohol 0,33 L	3,50€
Free Damm Tostada 0,0 Alcohol	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.*

