

Menú del Califa

Entrantes - Mezze

(A compartir)

Falafel - croquetas de garbanzo y verduras

Humus - crema de garbanzo con sésamo, aceite de oliva y limón

Tabulé - ensalada libanesa de perejil, tomate, hierba buena y cebolla...

Segundo plato

(A elegir)

Tagine de cordero

Cocinado en cazuela de barro con verduras y frutos secos

Cous-cous agridulce

Ternera acompañada de compota de cebollas y uvas pasas

Shish Taouk – Brochetas de pollo

Servido con su guarnición y salsa de curry

Tagine Vegetal

Postres

(A compartir)

Pastitas árabes: surtido tradicional de repostería árabe

Bebidas

Agua mineral, refresco o cerveza (a elegir)

Vino tinto de la tierra de Cádiz: Cortijo de Jara

Blanco - Nuviana (D.O. Valle de Cinca)

Café ó Té marroquí

*Incluido 1 botella de vino cada 3 pax servido en mesa.
Cualquier extra fuera del menú antes o después se abonará aparte.
IVA incluido.*

Menú del Chef



Aperitivos

(A compartir)

Falafel - croquetas de garbanzo y perejil

Humus - Crema de garbanzo con sésamo, aceite de oliva y limón

Crujientes de queso de cabra y nueces

Ensalada Fez con tomates, pepino, queso feta y aceitunas negras

Segundos

(A elegir)

Pincho cordero

Pinchos morunos de cordero servidos con patatas asadas y guarnición

Tagine de pollo

Tagine clásico marroquí con Limón macerado

Entrecôte

Entrecôte de Ternera Retinta, certificada ecológica, con patatas asadas

Pastela vegetariana

Postre

Baklava de pistachos y miel

Bebidas

Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino tinto Barbazul o blanco Nuviana

Café ó Té marroquí

Incluido 1 botella de vino cada 3 pax servido en mesa.

Cualquier extra fuera del menú antes o después se abonará aparte.

IVA incluido.

Menú del Emir



Aperitivos

(A compartir)

- Warakarish - Hojas de parra rellenos de arroz especiado
- Falafel - Crujientes bolas de garbanzos con perejil
- Breuats - Triángulos de carne rellenos de carne picada
- Humus - crema de garbanzo con sésamo, aceite de oliva y limón

Segundos

Pierna de Cordero al Horno

Acompañado de patatas asadas y su guarnición de verduras frescas

Brocheta de Rape

Clásica brocheta al estilo de Marruecos ligeramente especiada acompañada de arroz y salsa de almendras, ajo y perejil.

Secreto Ibérico con patatas asadas

Servido con patatas asadas, guarnición y tres salsas

Cous Cous Vegetal o Pastela Vegeteriana

Postres

Tarta del Sultán - Tarta de queso con dátiles y almendras

Bebidas

Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino - Sierra de Cantabria (D.O. Rioja) o Protos (D.O. Ribera del Duero)

Blanco Nuviana (D.O. Valle de Cinca)

Café ó Té marroquí

— Copa de Sobremesa —

Incluido 1 botella de vino cada 3 pax servido en mesa.

Cualquier extra fuera del menú antes o después se abonará aparte.

IVA incluido.

Grupos Menú ES 2021

PRECIO.

Desde 30€.

Consultas a través de email: encarni@vejer.com

