



## **Menú del Califa**

### **Entrantes - Mezze**

*(A compartir)*

Falafel - croquetas de garbanzo y perejil

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

Tabulé - ensalada libanesa de perejil, tomate, hierbabuena y cebolla...

Breuat rellenos de carne con Ras al-hanout y salsa Taratour

### **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**

Con verduras del tiempo y almendras

### **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 - Finca Fabian (V.T. Castilla)

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

Babaganoush - crema de berenjenas ahumadas con yogur y tahini

Crujientes de laban, nueces y perejil con za'atar

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 Oriental**

Tagine de ternera de Retinto ecológica con ciruelas y huevos de codorniz

#### **Entrecôte de Retinto**

Entrecôte de Ternera Retinta, certificada ecológica, con patatas asadas

#### **Cous Cous Vegetal**

Verduras de la huerta ligeramente especiado con cous cous

### **Postre**

Baklava de pistachos y miel

### **Bebidas**

Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino tinto Barbazul o blanco Finca Fabian (V.T. Castilla)

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)*

Falafel – Croquetas de garbanzo y perejil

Breuats – Triángulos de carne rellenos de carne picada

Berenjenas de Aleppo– berenjenas caramelizadas con tomates,  
piñones y yogur

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

### **Segundos**

#### **Pierna de Cordero al Horno**

Acompañado de guarnición de manzana o membrillo según temporada

#### **Brocheta de Rape**

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

#### **Secreto Ibérico con patatas asadas**

Servido con patatas asadas, guarnición de verduras

#### **Cous Cous Vegetal o Pastela Vegeteriana**

#### **Pastela Pollo**

Fino hojaldre relleno de pollo, almendras y canela servida con salsa dulce

### **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 Fulget (Albariño)

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.*