
le Salama
RESTAURANTE MARROQUÍ
Desde
2010

MENÚ EXPERIENCIA

(Para compartir)

600 Por persona – Mínimo 2 personas

Nuestro chef le invita a descubrir la cocina Marroquí
en toda su riqueza y diversidad

Sopa tradicional marroquí

y

Surtido de finas ensaladas Marroquíes

y

Surtido de briouates

y

Pastela de pollo o de mariscos

Degustación de tres tajines

y

Cuscús de siete verduras

y

Surtido de brochetas

Pastelería Marroquí

Té a la menta

ENTRADAS

Surtido de ensaladas marroquíes
(para 2 personas)
160

Sopa tradicional marroquí
90

Bissara del día
Sopa de habas o guisantes secos
80

Hojaldre de queso griego feta con miel y semillas de sésamo
130

Pasteles crujientes marroquíes rellenos de queso
120

Pasteles crujientes marroquíes rellenos de pollo
120

Pasteles crujientes marroquíes rellenos de carne picada
120

Pasteles crujientes marroquíes rellenos de mariscos
120

Pasteles crujientes marroquíes rellenos de verduras
100

Pasteles crujientes marroquíes rellenos de espinacas y queso
120

Pasteles crujientes marroquíes rellenos de camarón
120

Pasteles crujientes marroquíes rellenos de queso de cabra
120

Ensalada de remolacha
100

Ensalada griega
120

Ensalada de tomate, burrata y albahaca fresca
160

Pastela de pollo
130

Pastela de mariscos
150

SELECCIÓN DE MEZZES

LE GRAND MEZZE
Gran mezze caliente y frío para 2 personas
540

Hummus remolacha
Hummus de remolachas asadas
85

Hoummous
garbanzos, tahini, limón y aceite de oliva
85

Tabbouleh
perejil, menta, cebolla, limón y aceite de oliva
95

Fattouche
Ensalada, pimiento verde, tomate, pepino y cebolla
95

Tzatziki
Pepino, yogur griego, hierbas y limón
90

Falafels
Crujientes de habas y garbanzos con especias,
servidos con salsa tarator (sésamo)
95

Baba Ghanouj
Caviar de berenjena asada, tahini,zumo de limón,
ajo y aceite de oliva
90

Guacamole
Aguacate, tomate, cebolla, perejil, limón,
aceite de oliva, sal y pimienta
85

SABORES DEL ZOCO

Zaalouk
Berenjena y tomate especiados
100

Taktouka
Pimientos asados y tomates guisados,
aliñados con ajo, comino y aceite de oliva
100

Mechouia
Tomate y pimientos rojos, verdes y amarillos
asados, ajo, perejil, cilantro y aceite de oliva
90

Calabacines marinados
Finísimas láminas de calabacín al limón, ajo y hierbas
80

Tomates confitados
Tomates asados lentamente en aceite de oliva,
ajo y hierbas aromáticas
80

Tajín de lentejas y calabaza
Lentejas y calabaza melosa, guisadas con especias suaves
y hierbas frescas
100

Tajín de alubias blancas
Alubias tiernas guisadas con verduras y especias
100

Pastela de verduras
Hojaldre crujiente relleno de verduras aromáticas
y especias orientales, con un toque dulce-salado
120

Tajín bereber de verduras de temporada
Selección de verduras de temporada cocidas delicadamente,
realzadas con especias y hierbas frescas
170

Cuscús de siete verduras
Sémola fina acompañada de verdurasde temporada
cocidas lentamente en un caldo especiado
180

PARRILLA AL CARBÓN

Brochetas de pollo marinado
200

Brochetas de cordero del Atlas
210

Brochetas de solomillo de res
240

Salchicha especiada a la parrilla
210

Brochetas de kefta
(Carne picada)
210

Brochetas de pescado del día
220

Mix Grill
Pollo, kefta, merguez y cordero
280

Pollo a la parrilla al fuego de leña
210

Nuestras parrilladas son acompañadas con arroz basmati o verduras

OUR BEST SELLER

TO SHARE

Mechoui for 2 people

★★★★★

Roasted lamb shoulder

traditional clay-oven confit served
with vegetable couscous

650



CUSCÚS

Cuscús con brochetas de pollo marinado
230

Cuscús con brochetas de cordero del Atlas
240

Cuscús con brochetas de solomillo de res
260

Cuscús con salchichas a la parrilla
240

Cuscús kefta
(Carne picada)
230

Cuscús de pollo
230

Cuscús de res
240

CUSCÚS REAL
Con pollo, kefta, salchichas y cordero
280

TAJINES

Tajín de pollo con limón confitado y aceitunas
200

Tajín de pollo con miel
200

Tajín de res con ciruelas pasas
220

Tajín de merguez con tomate y huevos
190

Tajín de kefta con tomate y huevos
190

Tajín de pescado con verduras
235

Tajín de ternera con guisantes y alcachofas
Best-seller
220

Tajín Makfoul
Res con cebolla y tomate caramelizados
230

Nuestros tajines se sirven con sémola

TANGIA MARRAKCHIA
Res cocida lentamente en su olla de barro,
azafrán, comino, aceite de oliva y sémola
230

SÁNDWICHES

Chich Taouk Sándwich de pollo
Pan libanés, crema de ajo, ensalada de col,
mayonesa y pepinillos
150

Chich Taouk Sándwich de res
Pan libanés, crema de ajo, ensalada de col,
mayonesa y pepinillos
160

Chich Taouk Sándwich Kabab
Pan libanés, brochetas de carne picada a la parrilla, crema de ajo,
ensalada de col, mayonesa y pepinillos
160

Chawarma de pollo
Pan libanés, pollo shawarma, salsa de ajo,
ensalada y pepinillos
160

PASTA

Espaguetis con tomate y albahaca
180

Penne rigate al gorgonzola
195

POSTRES

Mhancha de almendras con helado de vainilla
90

Baklava libanesa
Masa filo rellena de frutos secos y pistacho
85

Coulant de chocolate con helado de vainilla
90

Tiramisú
100

Tarta de chocolate
85

Tarta de limón merengada
85

Helado artesanal de pistacho
80

Cheesecake
80

Pastelería marroquí
85

Pastela de leche y almendras
85

Ensalada de naranja con canela
75

PARA COMPARTIR

TÉ A LA MENTA O CAFÉ

Surtido de pastelería marroquí

10 piezas - 15 piezas

160 - 200


Salama
347641-16