



ACOGES UN PLATO

CASA ÁRABE

Un viaje por los aromas,
sabores y colores de la gastronomía árabe

Nuestra carta

HUMMUS BI LAHME

13€

◊ De este...
Hummus, ternera con piñones
y piel de limón.

LABNEH

11€

◊ Líbano
Queso fresco hecho con yogur, pistachos,
aceite de oliva y pan libanés con zaatar.

ZAALOUK

12€

◊ Marruecos
Ensalada de berenjena asada,
tomate, salmón marinado y cilantro.

ENSALADA DE ZANAHORIA

10€

◊ Argelia
Con naranja, azahar y aceitunas negras.

SARDINAS MORUNAS

12€

◊ Túnez
Tomate rosa, sardinas ahumadas
y harissa.

BATATA HARRA

9€

◊ Libia
Patata asada con cilantro, especias
y salsa de ajo.

KOFTA DE TERNERA

13€

◊ Jordania
Brocheta de ternera, salsa tarator
y amba.

SHAWARMA MUSHAKAN

16€

◊ Palestina
Pollo de corral Mushakan, salsa de ajo
y lechuga.

TAJÍN DE CORDERO

17€

◊ ...a oeste
Jarrete de cordero, peras y canela.

PAN ÁRABE CON ZAATAR

2€

BASBOUSA

7€

◊ Egipto
Bizcocho borracho, almíbar de naranja
y helado de sésamo.

Información alérgenos

	CEREALES	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
Hummus bi lahme	○				○			○			○		
Labneh				○			○	○			○		
Zaalouk	○										○	○	
Ensalada de zanahoria	○						○			○	○	○	
Sardinas morunas	○			○								○	
Batata harra													
Kofta	○				○			○			○	○	
Shawarma	○						○	○			○	○	
Tajin	○							○	○		○		
Basbousa	○						○	○			○		
Pan arabe con zaatar	○										○		

Cervezas

Doble Alhambra especial

3,5€

Alhambra 1925

3,9€

La Chula Trigo

4,2€

Petricor Nómada (IPA Sin Gluten)

4,2€

Alhambra Sin

3,6€

Mahou OO Tostada

3,6€

La Chula Sin (Pale Ale)

4,2€

Radler

3,6€

Otras bebidas

Refrescos

3,5€

Agua

2,5€

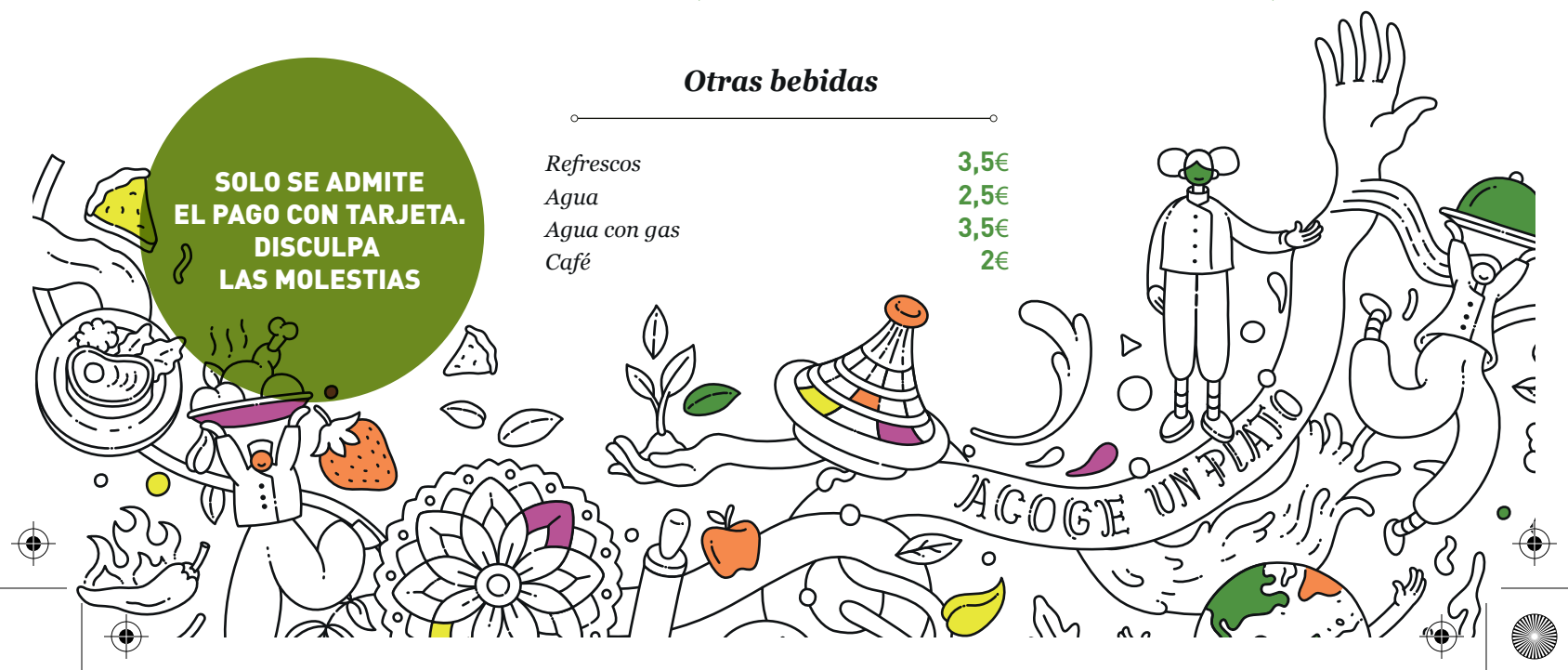
Agua con gas

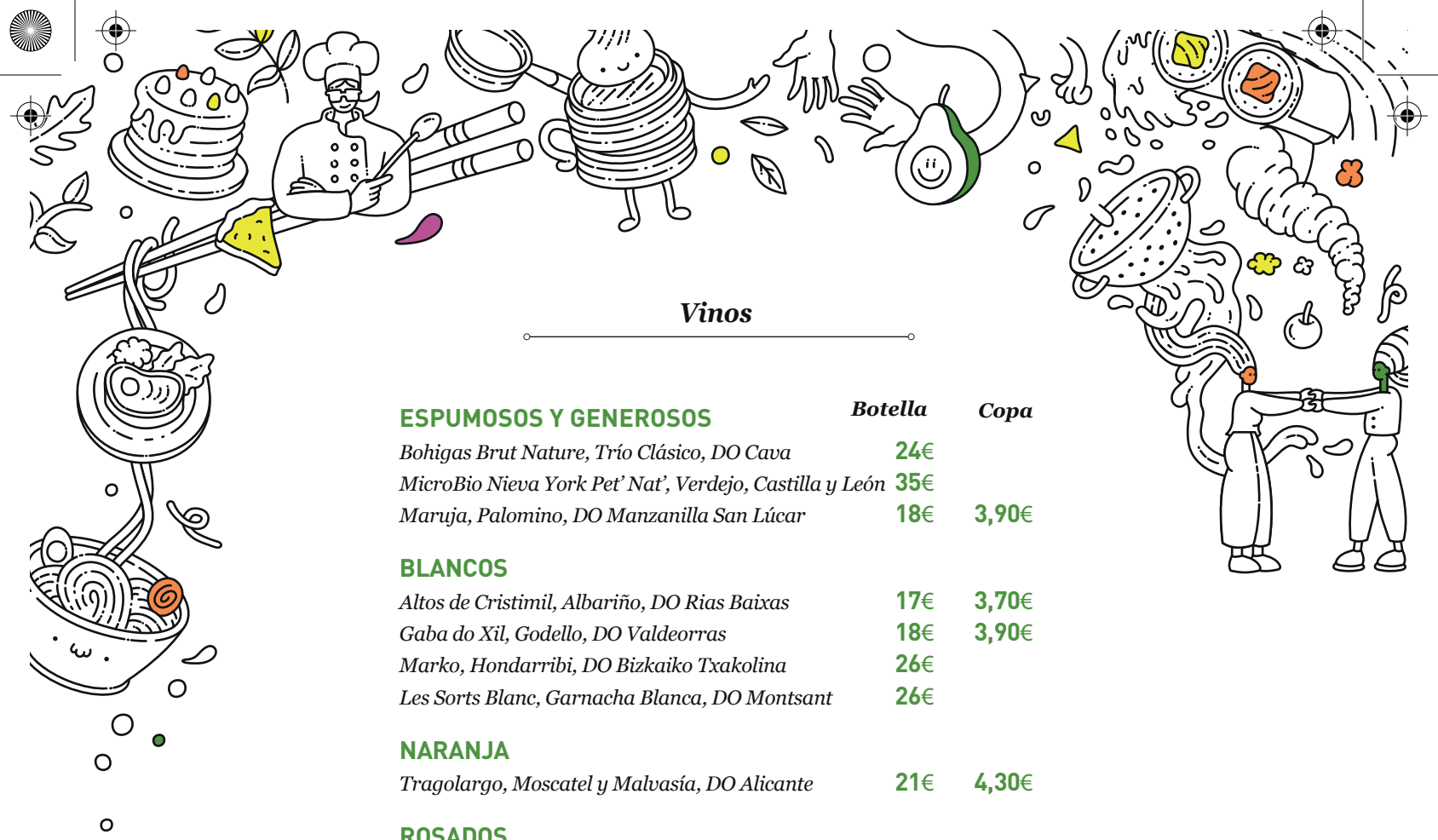
3,5€

Café

2€

SOLO SE ADMITE
EL PAGO CON TARJETA.
DISCULPA
LAS MOLESTIAS





Vinos

	Botella	Copa
ESPUMOSOS Y GENEROSOS		
Bohigas Brut Nature, Trío Clásico, DO Cava	24€	
MicroBio Nieva York Pet’ Nat’, Verdejo, Castilla y León	35€	
Maruja, Palomino, DO Manzanilla San Lúcar	18€	3,90€
BLANCOS		
Altos de Cristimil, Albariño, DO Rias Baixas	17€	3,70€
Gaba do Xil, Godello, DO Valdeorras	18€	3,90€
Marko, Hondarribi, DO Bizkaiko Txakolina	26€	
Les Sorts Blanc, Garnacha Blanca, DO Montsant	26€	
NARANJA		
Tragolargo, Moscatel y Malvasía, DO Alicante	21€	4,30€
ROSADOS		
Clarete la Cirila, Tempranillo y Albillo Mayor, DO Ribera del Duero	18€	3,9€
TINTOS		
Al Muvedre, Monastrell, DO Alicante	17€	3,6€
Algueira, Mencía, DO Ribeira Sacra	24€	
Pies Garnachus, Garnacha, DO Madrid	26€	
Yotuel, Tempranillo, DO Ribera del Duero	20€	4€
VINOS DULCES		
Baumard, Chenin Blanc (Botritys), Coteaux du Layon		5€
Portales Perez Los Caireles Cream, DO Jerez		4,6€

Selección bebidas

	Jarra 1,5 l.	Copa
NUESTRA VERSIÓN DE LOS CLÁSICOS DE TERRAZA		
Rebujito Moruno Con Manzanilla, té verde y menta.	18€	4,5€
Naranja de Verano Versión fresca de tinto de verano con vino naranja y vermut floral.	18€	4,5€
Vermut Celler Masroig.		4€
Arabian Spritz Campari, espumoso pet-nat de Segovia y esencia de jengibre.		9€
NUESTROS “SIN”		
Té Moruno helado Té verde, menta y piel de limón.	17€	4,3€
Karkade helado Infusión de flor de hibisco, naranja y jengibre.	17€	4,3€

Tónicos y tragos

	Premium	Copa
Combina tu destilado favorito, gin, vodka, tequila, campari... con nuestra selección de aromáticas caseras.	13€	9€
• Rosas y cardamomo.		• Fresas y anís.
• Pomelo y enebro.		• Limón y semillas de cilantro.
• Verbena y naranja.		

