

(O) ACOGE UN PLATO CASA ÁRABE

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

Nuestra carta

HUMMUS BI LAHME

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

13€

LABNEH

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

11€

ZAALOUK

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

12€

ENSALADA DE ZANAHORIA

◊ Argelia
Con naranja, azahar y aceitunas negras.

10€

SARDINAS MORUNAS

◊ Túnez
Tomate rosa, sardinas ahumadas
y harissa.

12€

BATATA HARRA

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

9€

KOFTA DE TERNERA

◊ Jordania
Brocheta de ternera, salsa tarator
y amba.

13€

SHAWARMA MUSHAKAN

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

16€

TAJÍN DE CORDERO

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

17€

PAN ÁRABE CON ZAATAR

2€

BASBOUSA

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

7€

Información alérgenos

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

Cervezas

Doble Alhambra especial

3,5€

Alhambra Sin

3,6€

Alhambra 1925

3,9€

3,6€

La Chula Trigo

4,2€

4,2€

Petricor Nómada (IPA Sin Gluten)

4,2€

Mahou OO Tostada

3,6€

La Chula Sin (Pale Ale)

4,2€

Radler

3,6€

Otras bebidas

Refrescos

3,5€

Aqua

2,5€

Aqua con gas

3,5€

Café

2€

**SOLO SE ADMITE
EL PAGO CON TARJETA.
DISCUSPA
LAS MOLESTIAS**

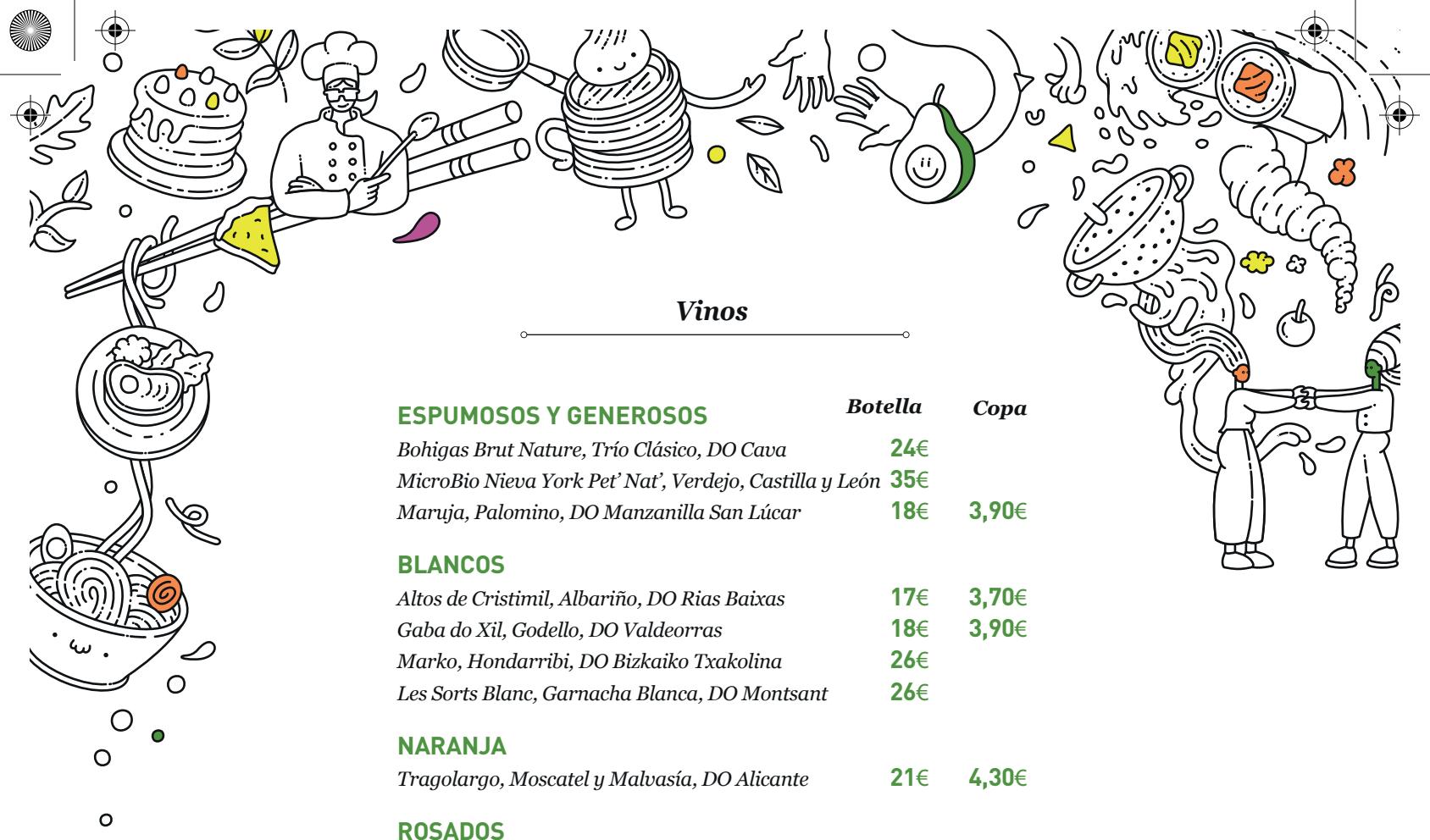
3,5€

2,5€

3,5€

2€





Vinos

ESPUMOSOS Y GENEROSOS

	Botella	Copa
Bohigas Brut Nature, Trío Clásico, DO Cava	24€	
MicroBio Nieve 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 (Botrytis), Coteaux du Layon	5€
Portales Perez Los Caireles Cream, DO Jerez	4,6€

Selección bebidas

NUESTRA VERSIÓN DE LOS CLÁSICOS DE TERRAZA

	Jarra 1,5 l.	Copa
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€

Tónics y tragos

Combina tu destilado favorito, gin, vodka, tequila, campari... con nuestra selección de aromáticas caseras.	Premium	Copa
	13€	9€

- Rosas y cardamomo.
- Pomelo y enebro.
- Verbena y naranja.
- Fresas y anís.
- Limón y semillas de cilantro.

