

'Gastronomía árabe'

(Menú 19 de enero de 2017)



Aperitivos

Malfuf Mahshi, Rollitos de col rellenos

Muhammara, Paté de pimientos



De primero. A elegir entre ...

Sopa Harira



Ensalada Zalouk

De segundo. A elegir entre ...

Kefta bil hout b'matesha bubaganoush, Albóndigas de sardinas con humus de berenjena



Samak bi tahina, Merluza al sésamo con boniatos glaseados



De termine. A elegir entre ...

Bjaj Mahshy, Pollo a la miel con almendras y canela y bastones de berenjena



Barkuk, Ternera con ciruelas y cous-cous



De postre

Cremoso de chocolate blanco y té verde con núcleo de menta y biscuit de pistachio



Mignardises

Bombón de Praliné-Limón



Briwat



Mamul de nueces



Información sobre alérgenos: Aunque trabajamos para ofrecerles la máxima calidad en todos nuestros productos, sentimos no poder garantizar la ausencia, en la composición de nuestros platos y elaboraciones, de las siguientes sustancias alérgicas o que provocan intolerancias (incluidas trazas) recogidas en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011: cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia), apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y moluscos.