

MENUS ALJAIMA (NAVIDAD 18)

Menus 1

Cigarrillos de queso frescos a la miel

Ensalada de la huerta aliñada 4 tipos

Bastela de pollo

Tagín de ternero al azafrán y limón damasquino (típico de Marrakech)

Surtido de postres caseros hechos por nosotros

Te a la hierbabuena

Bebidas (cerveza, vinos, agua, refrescos, limonada aljaíma)

Precio por persona: 26 euros

Incluye servicio de pan aljaíma, bebidas

Bodega: vinos de Marruecos

Menus 2

Surtido de Briwat (triángulos de hoja fina rellenas de carne, otras de pollo y otras de pescado)

Ensalada al aceite de Argan

Pínchos de cordero

Cuscús de Pollo

Surtidos de postres aljaíma

Te a la hierbabuena

Precio por persona: 28 euros

Incluye servicio de pan aljaíma, bebidas

Bodega: vinos de Marruecos

Menu 3

Babaghanouj (berenjenas a la crema de sésamo)

Bríwat de Pollo (pollo marinado envuelto en hoja brik al horno)

Ensalada Marroquí . (a base de verduras asadas y hierbas aromáticas).

Calamares de potera a las pasas y cebolla caramelizada con toque al azahar y canela

Surtido de postres aljaíma

Te a la hierbabuena

Bebidas (vino, cerveza, refrescos, agua, limonada aljaíma)

Precio por persona: 35 euros

Incluye servicio de pan aljaíma, bebidas

Bodega: vinos de Marruecos

- *Todos los platos de los menus arriba mencionados se sirven en el medio para compartir con cada 4 personas.*