




La carta



En Marruecos, desde la época floreciente y próspera en que la Mauritania-Tingitania formaba parte del Marenostrom romano, hasta nuestros días, han confluído diversas culturas, y así lo refleja de modo inconfundible su rica gastronomía.

Entrantes fríos


Ensalada Almunia   P 6,00 € / G 9,00 €
VARIADO DE LECHUGAS, TOMATE, CEBOLLA, ACEITUNAS, QUESO AZUL Y FRUTOS SECOS

Ensalada Marroquí P 7,00 € / G 10,00€

Humus  P 8,00 € / G 11,00€

Crema de pepinos   6,00 €

PEPINOS, ALMENDRAS, YOGURT Y MENTA

Baba Ghanoush o Moutabal  P 8,00 € / G 11,00 €



Entrantes calientes

BERENJENAS, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA Y TOMATE

Pisto de Zanahorias P 8,00 € / G 10,00 €

Surtido de Briwat (3 piezas) con Humus 🍴 🌶️ 10,00 €

POLLO, QUESO, VERDURAS Y CARNE PICADA

Falafel con Ensalada 🍴 8,50 €

Mergues con guarnición (humus 🍴 o ensalada) 8,50 €



Cus-cus

Cus-cus de Pollo con pasas y cebolla caramelizada 🌾	11,00 €
Cus-cus de Pollo con Verduras 🌾	11,00 €
Cus-cus de Ternera con pasas y cebolla caramelizada 🌾	12,00 €
Cus-cus de Ternera con verduras 🌾	12,00 €
Cus-cus Vegetariano (sólo verduras) 🌾	10,00 €
Cus-cus Mixto 🌾 POLLO O TERNERA CON PASAS, CEBOLLA Y VERDURAS	13,00 €
Cus-cus Royal 🌾 MIXTO MÁS MERKAZ Y POLLO	14,50 €





Tajín

Tajín de Pollo con calabaza caramelizada	11,00 €
Tajín de Pollo con Verduras	11,00 €
Tajín de Pollo con zanahoria y Pasas	11,00 €
Tajín de Pollo con limón y aceitunas	11,00 €
Tajín de Pollo con pasas y cebolla caramelizada	11,00 €
Tajín de Pollo con membrillo (temporada)	11,00 €
Tajín de Ternera con ciruelas y almendras 🍷	12,50 €
Tajín de Ternera con verduras	12,50 €
Tajín de Ternera con pasas y cebolla caramelizada	12,50 €
Tajín de Ternera con membrillo (temporada)	12,50 €
Tajín de Kefta 🍷	11,00 €

Tajín de Verduras 9,00 €



Postres

Surtido de dulces caseros 🍪 🍩 🍪 🍪 🍪 7,50 €

Surtido de rollitos de queso con almendras y miel 🍪 🍪 🍪 1,50 €

	<u>ENTRANTES FRÍOS</u>	<u>ENTRANTES CALIENTES</u>	<u>CUS-CUS</u>	<u>TAJÍN</u>	<u>POSTRES</u>	<u>BEBIDAS Y VINOS</u>	<u>MEN</u>
Flan con pasas 🍌						1,50 €
Flan de queso 🍌 🍷						1,50 €
Naranja con canela						3,00 €
Zanahoria con zumo de naranja y canela						3,50 €



El **ticket promedio** es de **15€ por persona**, bebida no incluida.
IVA incluido.

Por encargo

Cordero lechal al horno

Pollo relleno de cus-cus con pasas y piñones o verduras

Tajín de pescado con verduras

Tajín de cordero

Harira

SOPA MARROQUÍ A BASE DE TOMATE, ÁPIO, CILANTRO Y LEGUMBRES

Pastela de cordero

Pastela de pollo

Pastela de carne picada

Pastela de pescado

Pastela de verduras

Seffa Madfuna Marroquí

FIDEOS CON POLLO O MARISCO





Bebidas y Vinos

AGUA, REFRESCOS Y ZUMOS

Agua pequeña (500ml)	1,50 €
Agua grande (1500ml)	3,00 €
Agua con gas	2,50€
Refrescos	1,50 €

CERVEZA

Estrella Damm 2,00€

Túria 2,50€

Vino español

VINO TINTO

LA SUEGRA (Viñas en Valladolid) 12,00€

VINO DE MESA 100 % TEMPRANILLO COLOR ROJO CON NOTAS AZULADAS.
 AROMA DE FRUTA ROJA Y REGALIZ DE PALO.
 SUAVE Y ATERCIOPELADO EN BOCA.

FLOR DE TABERNERS (D.O. Valencia) 17,00€

100% MONASTRELL.FONTANARS DELS ALFORINS.
 COLOR CARACTERISTICO DE LA MONASTRELL MUY MADURA. CAPA MEDIA ALTA CON PREDOMINIO DE LOS MATICES ROJOS. AROMA A FRUTA
 MUY MADURA DE AÑADA TEMPRANA. RECUERDOS DE FRUTOS ROJOS.
 BOCA: ATERCIOPELADA, CÁLIDA Y A LA VEZ FRESCA. MATICES DE LA CRIANZA EN MADERA RESPETUOSAS CON EL VARIETAL.

ARVIZA 1818 (D.O. Ribera del Duero) 20,00€

SELECCIÓN PRIVADA
 VINO MADURO Y ELEGANTE DE PROFUNDO COLOR ROJO PÚRPURA, QUE OFRECE AROMAS INTENSOS A FRUTAS ROJAS Y NEGRAS. VARIEDAD
 100% TEMPRANILLO. EN BOCA DESTACA POR SU VOLUMEN Y ESTRUCTURA.ES AMPLIO FRESCO Y EQUILIBRADO. CONSERVAR ENTRE 12* Y 14*

CAUTO (D.O. Ribera del Duero) 16,00€

COSECHA SELECCIONADA
 VINO COLOR ROJO PICOTA Y MATICES VIOLETAS ,AROMAS INTENSOS A FRUTAS ROJAS Y NEGRA CON MATICES FLORALES Y ACARAMELADOS.
 EN BOCA ES AMPLIO FRESCO Y EQUILIBRADO CON TANINOS DULCES Y UN LARGO RETROGUSTO FINAL. ENVEJECIMIENTO DE 12 MESES EN
 BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y TRASIEGOS REGULARES

ENTRANTES FRÍOS | ENTRANTES CALIENTES | CUS-CUS | TAJÍN | POSTRES | BEBIDAS Y VINOS | MEN

VIÑA MARIA LUISA 6 meses (D.O. Rioja) 15,00€

COLOR ROJO RUBÍ INTENSIDAD MEDIA ALTA, LIMPIO Y BRILLANTE. AROMA INTENSO CON LIGERAS NOTAS LÁCTICAS FRUTOS ROJOS Y ESPECIAS . EN BOCA SE MUESTRA SABROSO, BIEN ARMADO Y CON TANINOS MADUROS EN BUEN EQUILIBRIO CON ACIDEZ-ALCOHOL DOMINANDO LIGERAMENTE SU CARÁCTER FRUTAL SOBRE LOS SABORES DE TOSTADOS CACAO Y VAINILLA. ENVEJECIMIENTO DE 6 MESES EN BARRICA BORDELESA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.

VIÑA MARIA LUISA Selección Especial (D.O. Rioja) 17,00€

14 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 100% UVA TEMPRANILLO. AROMAS FRUTALES ROJOS Y ESPECIAS VAINILLAS, CACAO Y TORREFACTOS. EN BOCA EL CARÁCTER FRUTAL DOMINA LIGERAMENTE SOBRE LOS SABORES DE ESPECIAS DOTÁNDOLE DE UNA COMPLEJIDAD MUY INTERESANTE. CONSERVACIÓN A TEMPERATURAS CONSTANTES E INFERIORES A 16°C.

VINO BLANCO

CAUTO VERDEJO (D.O. Rueda) 16,00€

VINO 100% VERDEJO.

COLOR AMARILLO PAJIZO CON REMINISCENCIAS VERDOSAS. LIMPIO Y BRILLANTE A LA VISTA.

EN NARIZ, ALTA INTENSIDAD AROMÁTICA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. NOS OFRECE UNA AGRADABLE MEZCLA DE FRUTAS TROPICALES CON HIERBA FRESCA E HINOJO.

EN BOCA ES AMPLIO, UNTUOSO, EQUILIBRADO Y FRESCO.

ALBARIÑO «DOMINIO O'SECRETO» (D.O. Rías Baixas) 23,00€

CRIANZA DE SEIS MESES SOBRE LÍAS Y OTROS SEIS EN BOTELLA.

COLOR AMARILLO CON REFLEJOS VERDOSOS Y AROMA INTENSO DESTACANDO LA PRESENCIA DE FRUTOS MADUROS BIEN ENSAMBLADOS.

EN BOCA ES GOLOSO Y CON UNA EXCELENTE ACIDEZ, CON FINAL FRESCO Y GOLOSO.

VINO ROSADO

FLOR DE TAVERNERS (D.O. Valencia) 15,00€

VINO PROCEDENTE DE LA LOCALIDAD DE FONTANARS DELS ALFORINS. 100% UVA MONASTRELL. SORPRENDENTE ROSADO MUESTRA UN COLOR ROSA PÁLIDO CON REFLEJOS DE ORO ROSADO. EN NARIZ ES INTENSO, COMPLEJO, CON EXPLOSIÓN AROMÁTICA DE FRUTA CON FONDO LÁCTEO BIEN INTEGRADO. SU SABOR ES AMPLIO CON BUEN PESO DE FRUTA EN BOCA, ACIDEZ VIVA Y FRESCA Y UN FINAL DE BOCA FRUCTOSO E INTENSO.



HUMUS, PISTO DE ZANAHORIA, ENSALADA ALMUNIA

Menús

MENÚ DEGUSTACIÓN (*)

ENTRANTES

Ensalada

Pisto de Verduras

Humus

Briwat

-
-
-
-

Tortas árabes

PLATOS

Cus-cus

Tajín de Ternera, Pollo o Kefta

POSTRE

Dulces árabes o rollitos de chocolate

Té

BEBIDA

Una bebida

16€ / persona

MENÚ DEGUSTACIÓN ESPECIAL (*)

ENTRANTES

Ensalada

Humus

Falafel

Tortas árabes

PLATOS

Cus-cus

Pastel de Pollo

POSTRE

Dulces árabes o rollitos de chocolate

Té

BEBIDA

Una bebida

20€ / persona

(*) Menú degustación a mesa completa, pudiendose combinar ambos menús hasta completar el numero de comensales.

Viernes y sábado noche los precios de los menús serán de 18 € normal y 23 € especial.

Viernes y sábado noche habrá cenas amenizadas con danza del vientre.

Pidan más información sobre nuestros menús para grupos con barra libre.

MENÚ DEL DÍA

Mediodía de lunes a viernes excepto festivos

ENTRANTES

○ Ensalada

○ Pisto

○ Humus

PLATOS

○ Cus-cus

○ Tajín

POSTRE

○ Dulce árabe o rollito de chocolate

○ Té

BEBIDA

○ Una bebida

11,50€ / persona

MENÚ DE NOCHE Y FIN DE SEMANA

Noches de lunes a jueves, mediodía los fines de semana y festivos

ENTRANTES

Ensalada

Pisto

Humus

PLATOS

Cus-cus

Tajín

POSTRE

Dulce árabe o rollito de chocolate

Té

BEBIDA

Una bebida

13,75€ / persona

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



ALTRAMUCES


APIO


CACAHUETES


CRUSTACEOS


DIOXIDO DE AZUFRE O SULFITOS


FRUTOS DE CÁSCARA


GRANOS DE SÉSAMO


GLUTEN


HUEVO


LÁCTEOS


MOLUSCOS


MOSTAZA





SOJA

Reservas y Contacto

NUESTRO HORARIO

Lunes a Domingo de 13.00 a 17.00

Lunes a Jueves 20:00 a 23:30

**Viernes, Sábado y vísperas de festivos
de 20.00 a 00:30**

TELÉFONO

+34 96 394 44 05

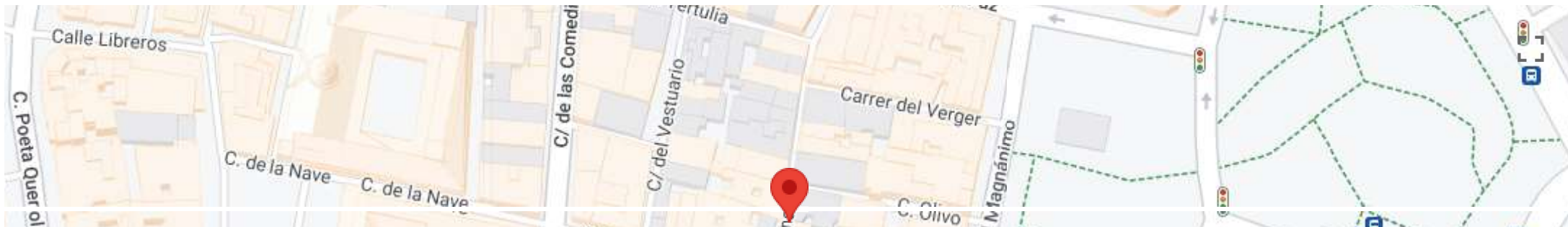
EMAIL

info@restaurantealmunia.com



RESERVAS

C/Bonaire, 18 • 46003 VALENCIA



[ENTRANTES FRÍOS](#)

[ENTRANTES CALIENTES](#)

[CUS-CUS](#)

[TAJÍN](#)

[POSTRES](#)

[BEBIDAS Y VINOS](#)

[MENÚ](#)



[RESTAURANTE](#)

[LA CARTA](#)

[RESERVAS](#)

[NOTICIAS](#)

[CONTACTO](#)



[AVISO LEGAL](#)

[POLÍTICA DE PRIVACIDAD](#)

[TÉRMINOS Y CONDICIONES](#)

[FORMA DE PAGO](#)