

- HOMMUS : crema de garbanzos con pure de sesamo
- ZAALUK : Escalibada de berenjena a la marroqui
- HARIRA : sopa de legumbres, fideos y verduras
- FATTOUSH : Ensalada de tomate, lechuga, pepino, cebolla, perejil, pan de pita tostado
- FALAFEL : Croquetas de verduras y legumbres
- TABULE : Ensalada de tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, semola de cebada
- WARAQ INAB : hojas de parra rellenas de arroz y verduras
- BRIWAT : con verduras salteadas (pasta brick rellena)
- BRIWAT : con queso y aceitunas negra
- KEBBA : Croquetas de burgul relleno con carne picada, cebolla y perejil
- Arais Kafta : Finas capas de pan libanes rellenas con carne picada, cebolla y perejil
- ROLLITOS : rellenos de gambas y maisco

**Platos :**

- 13 CUSCUS CON POLLO : y verduras
- CUSCUS CON POLLO : y t-faya cebolla caramelizada con passas, sesamo y almendras 13
- 15 CUSCUS CON POLLO : completo con verduras y cebolla caramelizada
- CUSCUS CON TERNERA : y verduras 15
- 15 CUSCUS CON TERNERA : t-faya cebolla caramelizada con passas, sesamo y almendras
- CUSCUS CON TERNERA : completo con verduras y cebolla caramelizada 17
- 15 BASTELA : pasta brick rellena de pollo, huevo, cebolla, perejil, azucar glass
- TAJIN DE TERNERA :  
Guarnición a elegir entre: Ciruelas, almendras, sésamo, o Tfaya (pasas y cebolla dulce, sésamo, almendras), o Verduras, o Limón encurtido y aceitunas, o Patatas fritas, o Arroz básmati. 15
- 13 TAJINE DE KEFTA : albondigas de ternera picada con tomate, arroz basmati y pasas o con huevos
- TAJIN DE POLLO :  
Guarnición a elegir entre: Ciruelas, almendras, sésamo, o Tfaya (pasas y cebolla dulce, sésamo, almendras), o Verduras, o Limón encurtido y aceitunas, o Patatas fritas, o Arroz básmati. 15
- 20 PLATO VEGETAL VARIADO  
hommus, mutabal, falafel, waraq inap, briwat de queso rollitos de espinacas

**Platos :**

- TAJIN DE CORDERO  
Guarnición a elegir entre: Ciruelas, almendras, sésamo, o Tfaya (pasas y cebolla dulce, sésamo, almendras), o Verduras, o Limón encurtido y aceitunas, o Patatas fritas, o Arroz básmati. 19
- 19 CUSCUS CORDERO COMPLETO : con Verduras, t-faya, SEFFA fideos finos y pollo guisado con miel y canela 15
- 15 MERGUEZ  
saichichas de ternera con guarnicion de la casa
- PINCHOS morunos de ternera con guarnicion de la casa 15
- 15 PINCHOS morunos de pollo con guarnicion de la casa
- CUSCUS ROYAL 23  
cuscus con ternera, cordero pollo y merguez

**MENU DEGUSTACION**

Promocion de casa Marrabech  
Menu de degustacion 17

**Entrante :**

- Hommus : crema de garbanzos con pure de sesamo
- Zaaluk : Escalibada de berenjena a la marroqui
- Falafel : Croquetas de verduras y legumbres
- Briwat : con queso y aceitunas
- Waraq inab : hojas de parra rellenas de arroz y verduras
- Rollitos : de Gambas
- Briwat : de verduras
- Zaaluk : Escalibada de Zanahoria
- Fideos : de Arros a la marroqui

Los entrantes se puede cabiar de pende de la temporada

**Segundo plato :**

- Tajin de cordero : con ciruelas , almendras, y sésamo 5
- Tajin de tenera : con ciruelas , almendras, y sésamo
- Cuscus con tenera : con verduras completo
- Cuscus con cordero : con verduras completo
- Cuscus con pollo : verduras completo
- Bastela : pasta brick rellena de pollo, huevo, cebolla, perejil, azucar glass
- Tajine de kefta : albondigas de ternera picada con tomate, arroz basmati y pasas o con huevos
- Tajin de pollo : con t-faya (cebolla caramelizada con passas, sesamo, almendras)
- Tajin de pollo : con limon encurtido y aceitunas
- Seffa : fideos de pollo guisado con miel y canela y almendras, y sésamo
- Merguez : salchichas de ternera can guarnicion de la casa
- Pinchos : morunos de ternera con guarnicion de la casa

**Postres :**

- Tetera : te marroqui con hierba buena fresca
- Tarta : casera
- Dulces : caseros
- Bebida : agua o refresco / Nestil casero / Sumo de limon con hierba buena
- Pan : casero