

Cena a la carta

A pedir por la mañana o al mediodía

ENTRANTES - 130 dirhams

Surtido de 4 ensaladas cocidas (a elegir), preparadas y condimentadas según la gran tradición marroquí:

Tchktchouka (ensalada cocida de tomate y pimiento)

Houmos

Zaalouk (caviar de berenjenas con comino)

Patatas con cebolla + huevo

Tomates confitados (dulce)

Zanahorias & calabacín con chermoula

Garbanzos & cebollas

Merguez picante

Sopa tradicional de Harira (sopa de tomate, garbanzos, lentejas, fideos, carne y huevo)

Sopa de verduras

Crema de guisantes o calabaza

Pastel de verduras

Pastel de pescado o de paloma granjera

Cóctel de langostinos rojos con aguacate y rodajas de naranja

Briouates & Cigares (empanadillas marroquíes) con queso, carne o verduras

Nuestra especialidad a la carta:

Hígado de ternera con comino y salsa limón

PLATOS + GUARNICIONES - 250 dirhams

Carne

Tajine de ternera o cordero con frutos secos (guiso de carne agridulce con salsa de ciruela y cebollas dulces caramelizadas)

Tangia Marrakchia (guiso de ternera con limón/comino, 12 horas a fuego lento) – 2 pers.

Tajine ligeramente especiado de albóndigas con salsa de tomate y huevo

Filete de ternera con salsa de pimienta o champiñones

Cuscús real (chuletas, merguez, kefta (carne picada), brocheta de pollo a la parrilla)

Aves

Tajine de pollo con limón confitado (guiso de pollo de corral con condimento local y aceitunas de Marrakech)

Magret de pato à l'orange, puré de patatas casero

Tajine de codorniz relleno de frutos secos y flambeado al Armagnac

Coquelet o codorniz asada con salsa de vino y champiñones

Pescado

Tajine de rape picante, salsa chermoula

Tajine muy picante de langostinos rojos con salsa chili

Tajine de umbrina con chermoula, marinada con 12 especias

(pimentón dulce, cilantro, perejil, jugo de limón...)

Bogavante a la parrilla (precio del día)

Nuestras especialidades a la carta:

Carne

Tajine de ternera con alcachofas y guisantes

Paletilla de cordero asada con verduras de la huerta - 2 personas

Tajine de verduras con carne y arroz

Aves

Rollitos de conejo con salsa de vino y rellenos con ciruelas y almendras Tajine de conejo granjero con ciruelas rellenas de foie gras con salsa de vino

Pescado

Rape con salsa al curry y arroz basmati

Dorada real rellena de mariscos y fideos, salsa chermoula

Acompañando su elección:

Puré de patatas casero o patatas fritas caseras, arroz condimentado, verduras al vapor o pasta natural.

Desde su apertura, el Dar Ayniwen colabora con proveedores de productos orgánicos y de calidad.

DESSERT - 50 Dirham

Ensalada de frutas frescas

Ensalada de naranjas con canela

Surtido de dulces marroquíes

DESSERT - 70 Dirham

3 bolas de helado o sorbetes artesanales "Les Glaces de Marie" de su elección: vainilla, chocolate negro, turrón, café, caramelo, pistacho, uvas pasas al ron, amarena, rosa lichi, fresa, limón, melón o frambuesa.

Mousse au Chocolat

Crème Caramel

Crêpes Suzette

Tarta de limón merengado o naranja bio

Tarta Tatin con bola de helado artesanal de vainilla "Les Glaces de Marie" Tarta del día con fruta de temporada

Pastel de leche (masa crujiente con crema a base de leche con canela y agua de azahar)

Peras en vino tinto con bola de helado artesanal de vainilla "Les Glaces de Marie"