

NOCHE MOZÁRABE

MOZÁRABE NIGHT

ENTRANTES A COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Remojón granadino
Granada-style orange and cod salad (remojón granadino)
Hummus de garbanzo y tahini
Chickpea and tahini hummus
Tabulé de cuscús con menta, perejil, tomate y limón
Couscous tabbouleh with mint, parsley, tomato and lemon
Zaalouk: Ensalada marroquí de berenjenas asadas con tomate y especias
Zaalouk: Moroccan salad of roasted aubergines with tomato and spices
Sopa Harira
Harira soup

PLATOS PRINCIPALES A ESCOGER | MAIN COURSES TO CHOOSE

Cordero al estilo andalusí: Cocinado lentamente con ciruelas, almendras y canela
Andalusian-style lamb: slow-cooked with plums, almonds and cinnamon
Cazuela de pescados en salsa mozárabe: Con pasas, piñones y toque de azafrán
Fish casserole in Mozarabic sauce: with raisins, pine nuts and a touch of saffron
Pollo al limón confitado y aceitunas verdes
Chicken with candied lemon and green olives

ACOMPANIAMIENTOS | SIDES

Panes árabes
Arabic breads
Bulgur especiado con frutos secos y hierbas frescas
Spiced bulgur with nuts and fresh herbs
Verduras asadas con ras el hanout
Roasted vegetables with ras el hanout
Salsas variadas: Harissa, yogur con menta, tahini
Selection of Sauces: Harissa, mint yoghurt and tahini

POSTRES A ESCOGER | DESSERTS TO CHOOSE

Piononos de Santa Fe
Piononos from Santa Fe
Baklava de nueces y miel
Walnut and honey baklava
Dulces variados del convento de las mínimas de Archidona
Assorted sweets from the Convent of Las Mínimas in Archidona
Ensalada de frutas frescas con agua de azahar y pistachos
Fresh fruit salad with orange blossom water and pistachios

70 €

Precio por persona. Price per person

Niños menores de 12 años – 45 €
Children under 12 years old – 45 €

Tenemos a su disposición el detalle de nuestra propuesta gastronómica del día en la que indicamos los alérgenos correspondientes a cada elaboración.
We have at your disposal the detail of our gastronomic proposal of the day in which we indicate the allergens corresponding to each preparation.