



ARROZ

BAR - TAPAS - PAELLA

MENU



• FRESHNESS •

ANCHOVIES MARINED IN GARLIC	40 DH
RUSSIAN SALAD	55 DH
MEXICAN GUACAMOLE	80 DH 
GALICIAN OCTOPUS	90 DH
CAESAR SALAD	110 DH
LAWYER AND SHRIMP IN COCKTAIL SAUCE	115 DH
OCTOPUS CARACCIO	130 DH
OCEAN SALAD	140 DH

• HOT STARTERS •

FRIED PADRON	40 DH 
POTATOES BRAVAS	40 DH 
POTATOES TORTILLA AND CANDIED ONIONS	50 DH 
SPINACH CROQUETTES (5u)	60 DH 
CHICKEN CROQUETTES (3u)	65 DH
IBERIAN HAM CROQUETTES (5u)	70 DH
GRILLED CHORIZO	75 DH
ORIENTAL SAUCAGES	75 DH
GARLIC SHRIMP	80 DH
FRIED CAMENBERT	80 DH
LITTLE ANDALUSIAN SQUID, TARTAR SAUCE	90 DH
TORTILLA WITH CHORIZO	90 DH
LIVER WITH CHERMOULA	90 DH

• IBERIAN SPECIALTIES •

SPANISH CHEESE PLATE	170 DH
VALENCIANA PAELLA WITH CHICKEN	180 DH
PAELLA WITH FISH AND SEAFOOD	180 DH
PAELLA WITH SEASONAL VEGETABLES	180 DH 
MIXED PAELLA	180 DH
PAELLA IN BLACK INK	180 DH
CHARCUTERIE PLATE PATA NEGRA	250 DH

• THE SEA •

CALAMARI A LA ROMANA TARTAR SAUCE	110 DH
FRIED FISH ROMESCO SAUCE	140 DH
FISHERMAN'S POT, SAFRAN CREAM	160 DH
SPAGHETTI FROM THE CHEF WITH SHRIMP	160 DH 

• MEAT •

SLICED CHICKEN WITH CREAM	120 DH
BIG MAC-STYLE HAMBURGER REVISIT (160 g)	120 DH
AND TO MUSHROOMS	
PENNE WITH CHICKEN	120 DH 
ENTRECOTE WITH PEPPER SAUCE (300G)	160 DH
LAMB SHAFT CONFITED WITH MUSHROOMS SAUCE	180 DH
TRADITIONAL IBERIAN BEEF STEW	190 DH

CHOICE OF ACCOMPANIMENT :

FRIES, GREEN SALAD, PURE HOUSE, WHITE RICE, SAUTEED SEASONAL VEGETABLES.	
ADDITIONAL ACCOMPANIMENT	30 DH

• DESSERTS •

CATALAN CREAM WITH TURRON	60 DH
RASPBERRY SORBET WITH RED FRUITS	70 DH
LOST BRIOCHE AND ITS CARAMEL ICE CREAM	75 DH
SOFT CHOCOLATE WITH VANILLA ICE CREAM	80 DH