



ARROZ

BAR-TAPAS-PAELLA

MENU



• ENTREES FROIDES •

ANCHOIS MARINÉ A L'AIL	40 DH
SALADE RUSSE	55 DH
GUACAMOLE MEXICAIN	80 DH 
POULPE A LA GALICIENNE	90 DH
SALADE CESAR REVISITEE	110 DH
AVOCAT ET CREVETTE SAUCE COCKTAIL	115 DH
CARPACCIO DE POULPE	130 DH
SALADE OCEANE	140 DH

• ENTREES CHAUDES •

PADRON FRIT	40 DH 
PATATAS BRAVAS	40 DH 
TORTILLA DE POMME DE TERRE ET OIGNONS CONFITS	50 DH 
CROQUETTES EPINARDS (5U)	60 DH 
TORTILLA AU CHORIZO	90 DH
CROQUETTES POULET (3U)	65 DH
CROQUETTES AU JAMBON IBERIQUE (5U)	70 DH
CHORIZO GRILLE	75 DH
SAUCISSE A L'ORIENTALE	75 DH
CREVETTES A L'AIL	80 DH
CAMEMBERT FRIT	80 DH
CHIPIRONES A L'ANDALOUSE, SAUCE TARTARE	90 DH
FOIE A LA CHERMOULA	90 DH

• SPECIALITES IBERIQUES •

ASSIETTE DE FROMAGES ESPAGNOLS	170 DH
PAELLA VALENCIANA AU POULET	180 DH
PAELLA AUX POISSONS ET FRUITS DE MER	180 DH
PAELLA AUX LEGUMES DE SAISON	180 DH
FIDEUA AUX FRUITS DE MER	180 DH
PAELLA MIXTE	180 DH 
PAELLA A L'ENCRE NOIRE	180 DH
ASSIETTE DE CHARCUTERIE PATA NEGRA	250 DH

• POISSONS •

CALAMARS A LA ROMANA SAUCE TARTARE	110 DH
FRITURE DE POISSON SAUCE ROMESCO	140 DH
MARMITTE DU PECHEUR SAFRANEE	160 DH
SPAGHETTI DU CHEF AUX CREVETTES	160 DH 

• VIANDES •

EMINCE DE POULET CREME ET CHAMPIGNONS	120 DH
BURGER FACON BIG MAC REVISITE (160 g)	120 DH
PENNE DU CHEF AU POULET	120 DH
ENTRECOTE (300G) SAUCE AU POIVRE	160 DH
SOURIS DAGNEAU CONFITE <i>aux épices espagnoles</i>	180 DH
RAGOUT DE BŒUF IBERIQUE TRADITIONNEL	190 DH

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX: 

FRITE, SALADE VERTE, PUREE MAISON, RIZ BLANC LEGUMES DE SAISON SAUTES. ACCOMPAGNEMENT SUPPLEMENTAIRE	30 DH
--	-------

• DESSERTS  •

CREME CATALANE AU TURRON	60 DH
SORBET FRAMBOISE	70 DH
BRIOCHE PERDUE, GLACE CARAMEL	75 DH
MOELLEUX AU CHOCOLAT GLACE VANILLE	80 DH