

Servicio, Pan y Apertivo / Service, bread and appetizer 4.00 €

Para Compartir / To Share

Pastella Farci (Hojaldre, pollo y almendras) 25.00 €
Farci Pastella (Pastry, chicken and almonds)

Entrantes Variados (Tabulé, zelouk, humus y chekchouka) 25.00 €
Varied Incoming (Tabule, zelouk, humus and chekchouka)

Platos Fusión / Fusion meal

Cous-cous con huevos fritos y trufa 23.50 €
Fried eggs with truffle on base of cous-cous

Berenjenas rellenas de carne picada sobre base de cous-cous 23.00 €
Eggplants stuffed with minced meat on base of cous-cous

Humus a la trufa (Crema de garbanzos y trufa) 22.50 €
Hummus with truffle (Chickpea cream with truffle)

Entrantes Clásicos / Classic Beginning

Brik Moghrebine (Hojaldre, carne picada y huevo) 24.00 €
Moghrebine Brik (Puff pastry, beef minced meat and egg)

Chekchouka Clásica (Tomate, calabacín, cebolla, pimiento verde y huevo) 16.00 €
Classic Chekchouka (Tomato, Zucchini, Onion, green pepper and egg)

Zelouk (Crema de berenjena y tomate) 15.00 €
Zelouk (Eggplant and tomatoes cream)

Sopa Harira (Legumbre, carne picada y pollo) 14.50 €
Harira soup (Legume, beef minced meat and chicken)

#ExperienciaAlmounia

IVA Incluido / VAT Included

Humus

Humus Clásico (Crema de garbanzos, Tahini, ajo y piñones)	14.50 €
Classic Humus (Cream of chickpea, Tahini, garlic and pinions)	
Humus Merzouga (Crema de garbanzos, Tahini, ajo negro y piñones)	14.50 €
Merzouga Humus (Cream of chickpea, Tahini, black garlic and pinions)	
Humus Tunecino (Crema de garbanzos, Tahini y Harissa)	14.50 €
Tunisian Humus (Cream of chickpea, Tahini and Harissa)	
Humus Tapenade (Crema de garbanzos, aceitunas negras y pimiento rojo asado)	14.50 €
Tapenade Humus (Cream of chickpea, green olives and roasted red pepper)	
Humus a la trufa (Crema de garbanzos y trufa)	22.50 €
Hummus with truffle (Chickpea cream with Truffle)	

Ensaladas / Salade

Ensalada Atlas (Mezcla de lechugas, frutos secos, tomate, queso fresco,	18.50 €
aguacate dátiles, aceitunas negras, pepino, cebolla y aliño a las finas hierbas)	
Atlas Salade (Salad mix, nuts, tomato, fresh cheese, avocado, dates, black olives,	
cucumber, onion and seasoning with fine herbs)	
Ensalada verde y blanca (Espinacas, rúcula, canónigos, cilantro, pepino,	18.00 €
brotos verdes, aguacate, cebolla roja, queso blanco marroquí, anacardos, nueces)	
Green and white salad (Spinach, rucula, canons, coriander, cucumber,	
green shoots, avocado, red onion, moroccan white cheese, cashews, walnuts)	
Ensalada Magrebí (Remolacha, zanahoria, tomate y pimiento verde)	16.00 €
Magrebí Salade (Beetroot, carrot, tomato, and green pepper)	
Ensalada Tabulé (Perejil, tomate, cebolla y burgol)	14.50 €
Tabule Salade (Tomato, onion, parsley and bulgur)	
Ensalada Oasis (Tomate, pimiento verde, cebolla y pepino)	14.00 €
Oasis Salade (Tomato, green pepper, onion, and cucumber)	

#ExperienciaAlmounia

IVA Incluido / VAT Included

Cordero / Lamb Meat

Tajine de Cordero M'Charmel	30.00 €
Tajine M'Charmel	
Tajine de Cordero con Cebolla	30.00 €
Stewed lamb tajine with Onions	
Tajine de Cordero con Almendras y ciruelas	32.00 €
Stewed lamb tajine with Almonds and Plums	
Tajine Ambrosía de Cordero con miel, almendras	34.00€
nueces, piñones, orejones y especias	
Lamb Ambrosia Tajine with honey, almonds walnuts, pine nuts, dried apricots and spices	
Brochetas de Kabab (3 Brochetas de cordero lechal a la brasa de carbón de encina)	30.00 €
Skewers Kabab (3 Skewers of lamb grilled)	
Brochetas de Kabab (2 Brochetas de cordero lechal a la brasa de carbón de encina)	24.00 €
Skewers Kabab (2 Skewers of lamb grilled)	

Asador Almounia / Roasts

Asado Bereber (Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional Bereber)	38.00 €
Roast Berber (Shoulder of roasted lamb in traditional Berber style)	
Mechoui al Horno (Cordero lechal entero asado al más puro estilo Bereber)	S/M
Mínimo 4 personas (sólo por encargo)	
Baked Mechoui (Whole suckling lamb roasted in the purest Berber style) Minimum four people only on request (Prices according to market)	

Cous-Cous

Cous-Cous Fassi (Cordero)	29.50 €
Cous-Cous Fassi (Lamb)	
Cous-Cous Kabab (Cordero)	29.00 €
Cous-Cous Kabab (Lamb)	
Cous-Cous Brochetas de Kefta (Ternera)	29.00 €
Cous-Cous with skewer minced meat (Veal)	
Cous-Cous de ternera	28.00 €
Cous-Cous meat (Veal)	
Cous-Cous Chaouia (Pollo)	26.00 €
Cous-Cous Chaouia (Chicken)	
Cous-Cous Brochetas de Pollo de corral	25.50 €
Cous-Cous with skewer of range Chicken	
Cous-Cous de Verduras	21.50 €
Cous-Cous with Vegetables	

#ExperienciaAlmounia

IVA Incluido / VAT Included

Tenera / Veal Meat

Tajine de Tenera M'Charmel	28.00 €
Tajine M'Charmel (Veal)	
Tajine de Tenera con ciruelas y almendras	28.00 €
Beef tajine with Prunes and Almonds	
Brochetas de Kefta (3 Brochetas)	28.00 €
Skewer Kefta (3 Skewers)	
Brochetas de Kefta (2 Brochetas)	22.00 €
Skewer Kefta (2 Skewers)	
Kefta con Huevos	28.50 €
Minced with Eggs	

Aves / Poultry

Tajine de Pollo M'Charmel	22.00 €
Chicken Tajine M'Charmel	
Tajine de Pollo con Almendras	22.00 €
Chicken Tajine with Almonds	
Tajine de Pollo con Ciruelas	22.00 €
Chicken Tajine with Prunes	
Tajine de Pollo con Cebolla	22.00 €
Chicken Tajine with Onion	
Tajine de Pollo con Limon	22.00 €
Chicken Tajine with Lemon	
Brochetas de Pollo de corral (3 Brochetas)	25.00 €
Skewers of range Chicken (3 Skewers)	
Brochetas de Pollo de corral (2 Brochetas)	19.00 €
Skewers of range Chicken (2 Skewers)	

Pescados / Fish

Lomo de Merluza al azafrán sobre base de cous-cous	32.00 €
Hake Loin with saffron and cous-cous base	
Merluza Fassi (Cebolla, pasas y canela)	25.50 €
Fassi Hake (Onion, dry raisin and cinnamon)	
Tajine Tradicional de Merluza (Tomate, pimientos rojo y verde)	25.50 €
Traditional Tajine of Hake (Tomato, red and green peppers)	
Lubina al azafrán sobre base de cous-cous	32.00 €
Saffron sea bass on a cous-cous base	

#ExperienciaAlmounia

IVA Incluido / VAT Included

Arroces / Rice

Arroz Agadir (Cordero, arroz basmati al azafrán con cebolla caramelizada)	31.00 €
Agadir rice (Lamb, saffron basmati rice with caramelized onion)	
Arroz Casablanca (Tenera, arroz basmati al azafrán)	29.00 €
Casablanca rice (Beef, saffron basmati rice)	
Arroz del desierto (brocheta de cordero lechal a la brasa con arroz basmati al azafrán y cebolla caramelizada)	29.50 €
Desert rice (grilled suckling lamb skewer with saffron basmati rice and caramelized onion)	
Arroz Basmati al azafrán con cebolla caramelizada y brochetas de pollo	25.00 €
Basmati saffron with caramelized onion and chicken skewers	
Arroz Basmati al azafrán con pollo y cebolla caramelizada	24.00 €
Basmati rice saffron with chicken and caramelized onion	
Arroz Basmati con piñones y pasas	9.50 €
Basmati rice with pinions and raisins	

Surtido de Brochetas 29.50 €

Brochettes Assortment

- Brocheta de Kabab (Cordero)
- Skewer Kabab (Lamb)
- Brocheta de Kefta (Tenera)
- Skewer Kefta (Veal)
- Brocheta de Pollo de corral
- Skewer of range Chicken

EXPERIENCIA AL - MOUNIA

MENÚ DEGUSTACIÓN 79.00 €

MENU DEGUSTACIÓN
CON MARIDAJE 89.00 €

#ExperienciaAlmounia

IVA Incluido / VAT Included

Postres / Dessert

Baklava	4.50 €
Baklava	
Pestiños.....	4.50 €
Pestiños	
Pastelería Artesanal Al-Mounia	6.00 €
Al-Mounia pastels	
Dátiles	14.00 €
Dates	
Sorbete de Cítricos	9.00 €
Citrus sorbet	
Helados variados	9.00 €
Mixed ice cream	

#ExperienciaAlmounia

IVA Incluido / VAT Included

