

# Les Huitres de Oualidia

**Huitre de Oualidia (6 pièces) • 135**

Ostras de Oualidia (6 piezas)

**Huitre a la braise au sabayon de safran (6 pièces) • 145**

Ostras a la brasa con sabayón en azafrán (6 piezas)

## Tapas Signature

 **Patatas bravas • 55**

Patatas bravas

**Anchois au vinaigre • 120**

Boquerones en vinagre

**Salade russe et oeufs de cailles frits • 90**

Ensaladilla rusa con huevo frito de codorniz

**Gambas à l'ail doux • 160**

Gambas al ajillo

**Tempura de gambas et kimchi mayo • 160**

Tempura de gambas con kimchi mayo

**"Chipirones" à l'andalouse • 110**

Chipirones a la andaluza

**Calamars à la romaine • 120**

Calamares a la romana

**Aubergines croustillantes au miel d'agrumes • 70**

Berenjenas fritas con miel de cítricos

**Croquettes de fruits de mer • 90**

Croquetas de marisco

 **Petits calamars de Dakhla à la plancha • 120**

Chipirones de Dakhla a la plancha

**Calamars à la Diavola • 165**

Calamares a la Diavola

**Moules en tempura • 70**

Mejillones en tempura

## Les Entrées

 **Bouillabaisse de poisson de roche et fruits de mer • 160**

Bullabesa pescado de roca y marisco

 **Salpicon de fruits de mer • 130**

Salpicón de marisco

**Salade de tomates variées et burrata • 150**

Ensalada de tomates variados y burrata

**Salade méditerranéenne d'avocat • 100**

Ensalada mediterránea de aguacate

**Salade grecque • 110**

Ensalada griega

**Salade Cobb au poulet bio mariné • 110**

Ensalada Cobb con pollo bio marinado,

**Salade de saumon fumé • 130**

Ensalada de salmón ahumado

**Saumon fumé, blinis et crème fraîche • 165**

Salmón ahumado, blinis y nata fresca

## Fruits de mer

**Poulpe à la Galicienne • 150**

Pulpo a la gallega

 **Poulpe grillé avec hummus et paprika • 165**

Pulpo a la brasa con hummus de paprika

**Crevettes Royales à la plancha • 300\***

Cigalas del Mediterráneo

**Cigales (langoustines) de Méditerranée • 300\***

Cigalas del Mediterráneo

**Txangurro (King crab "au gratin" • 200**

Txangurro (Centollo gratinado)

**Pastel de chaire de Crabe Royal • 220\***

Pastel de cangrejo real

**Couteaux de mer grillés • 150**

Navajas a la plancha

**Palourdes de Oualidia à la marinère • 150**

Almejas de Oualidia a la marinera

### La "Mariscada" grillée

Notre sélection de fruits de mer à la plancha

(pour deux pers.) 1600\*

Les produits peuvent varier selon l'arrivage du jour.

Algunas piezas pueden ser remplazadas por otras (similares) dependiendo del mercado (2pax)

**langouste entière, homard, cigales, crevettes grises, crevettes roses, calamars, palourdes, couteaux de mer ...**

langosta entera, bogavante, cigalas, gambas, calamares, almejas, navajas ...

Homard (par pièce le kilo) 890/KG\*

Bogavante (por pieza el kilo) 890/Kg\*

Belle langouste (par pièce le kilo) 990/KG\*

Langosta (por pieza el kilo) 990/Kg\*

**Grillé**  
Parrilla

**A l'ail**  
Al ajillo

**Court-bouillon**  
Al vapor



NOUVELLE RECOMMANDATION DE PATRÓN DE LA MER  
NUEVA RECOMENDACIÓN DE PATRÓN DE LA MER

For allergy information please ask a member of staff for our Food Allergen Information Card.  
Prix ttc en Dirhams · Cuisine ouverte toute la journée · S'asseoir et Dîner 12h00 à 01h00.

## Paella & Pasta

RIZ "BOMBA" D.O.P. DELTA - ESPAGNE

Découvrez la saveur unique de nos paellas préparées à la minute, temps de préparation 20 à 30 min.

### Paella aux fruits de mer • 180 p.p

Paella de marisco

### 🌸 Paella royale de homard • 340 p.p\*

Paella de bogavante

### Paella à l'encre de seiche et petits calamars de Dakhla • 150 p.p

Paella de arroz negro y calamars de Dakhla

### Fideuà (vermicelles) aux gambas • 150 p.p

Fideuà con gambas

### Tagliatelle aux fruits de mer • 185

Tagliatelle con marisco

## Les Saveurs Marocaines

### Duo de pastilla, fruits de mer & poulet aux amandes • 120

Duo de pastilla, marisco y pollo con almendras

### Tagine de poulet aux citrons confits • 150

Tagine de pollo con limón confitado

### Tagine de gigot d'agneau aux pruneaux • 160

Tagine de pierna de cordero con ciruelas

### Tagine kefta aux oeufs • 150

Tagine Kefta con huevos

### Tagine de pulpe et moules à la sauce tomate • 170

Tagine de pulpo con mejillones y salsa de tomate

### Couscous aux sept légumes (sur commande 24h) • 135

Cuscús con siete verduras (por orden 24h)

## Poissons sauvages (portion)

Tout nos poissons peuvent être préparés grillés au feu de bois

### Saumon d'Ecosse grillé • 210

Salmón escocés a la parrilla

### Daurade royale au four • 240

Dorada al horno

### Daurade royale rôtie, sauce de chair de crabe royale • 240

Besugo asado con salsa de txangurro

### Bar de ligne rôti aux petits calamars et oignons doux • 260\*

Lubina asada con chipirones y cebollitas dulces

### 🌸 Bar de ligne Federica signature • 260\*

Lubina a la Federica Signature

### Belle sole à la meunière ou plancha • 260

Lenguado a la meunière o plancha

### Turbot sauvage pôlé • 230\*

Rodaballo salvaje a la plancha

### 🌸 Saint Pierre pôlé • 230\*

San Pedro a la plancha

### 🌸 Suquet de lotte "Barceloneta" • 260\*

Suquet de rape "Barceloneta"

## Poissons sauvages

(AU POIDS par PIÈCE entière 690/KG)\*

Arrivage du jour, grillé en pièce entière à la braise de feu de bois, accompagné de légumes sautés ou pomme de terre confites au romarin.

Pesca del día, a la brasa de carbón con verduras salteadas o confitadas con romero

**turbot, bar de ligne, daurade rose, daurade royale, sole...**  
rodaballo, lenguado, dorada, merluza, lubina...

## De la Terre

Nos viandes Bio maturées Grillées au Jospier

### Entrecôte de boeuf (300gr.) • 215

Entrecot de ternera (300gr.)

### 🌸 Côte de boeuf maturée (500gr) • 270\*

Costilla de ternera (500gr)

### Filet de boeuf mûré (200gr) • 245\*

Solomillo de ternera (200gr)

### 🌸 Boeuf rôti slow-cooked "façon asado argentin" • 225

Rosbif a fuego lento "Corte Argentino"

### Notre hamburger premium au Jospier • 150

Nuestra hamburguesa premium al Jospier

## Desserts

### Tarte aux amandes et vanille glacée • 75

Tarta de almendras y helado

### Crème catalane aux oranges • 75

Crema catalana con naranja by Patrón

### Crème caramel • 75

Crema caramelo

### La poire gourmande, sorbet citron • 85

Pera al horno con sorbete de limón

### "Arroz con leche" (riz au lait) • 75

Arroz con leche

### Leche frita aux fruits rouges • 75

Leche frita con frutos rojos

### Moelleux au chocolat et vanille glacée • 95

Coulant de chocolate con helado de vainilla

### Carpaccio de fruits de saison et suzette • 75

Carpaccio de frutas con salsa suzette

### Coupe de crème glacée ou sorbet (trois parfums au choix) • 80

Copa de helado o sorbete (tres sabores a escoger)

# Les Huitres de Oualidia

## Huitre de Oualidia (6 pièces) • 135

Live oysters from Oualidia (6 pieces)

## Huitre a la braise au sabayon de safran (6 pièces) • 145

Braised oyster with saffron sabayon (6 pieces)

### Tapas Signature

#### 🌸 Patatas bravas • 55

Spicy potatoes with all i oli

#### Anchois au vinaigre • 120

Anchovies in vinegar

#### Salade russe et oeufs de cailles frits • 90

Russian salad and quail eggs

#### Gambas à l'ail doux • 160

Prawns with garlic sauce

#### Tempura de gambas et kimchi mayo • 160

Tempura de gambas con kimchi mayo

#### "Chipirones" à l'andalouse • 110

Fried baby squids

#### Calamars à la romaine • 120

Pan fried squid

#### Aubergines croustillantes au miel d'agrumes • 70

Fried aubergine with citric honey

#### Croquettes de fruits de mer • 90

Seafood croquettes

#### 🌸 Petits calamars de Dakhla à la plancha • 120

Grilled fried baby squids from Dakhla

#### Calamars à la Diavola • 165

Diavola squid

#### Moules en tempura • 70

Mussels in tempura

### Les Entrées

#### 🌸 Bouillabaisse de poisson de roche et fruits de mer • 160

Bullabesa soup (fish soup)

#### 🌸 Salpicon de fruits de mer • 130

Seafood salad

#### Salade de tomates variées et burrata • 150

Tomato and Burrata cheese salad

#### Salade méditerranéenne d'avocat • 100

Mediterranean avocado salad

#### Salade grecque • 110

Greek salad

#### Salade Cobb au poulet bio mariné • 110

Cobb salad with organic marinated chicken,

#### Salade de saumon fumé • 130

Smoked salmon salad

#### Saumon fumé, blinis et crème fraîche • 165

Smoked salmon, blinis and fresh cream

### Fruits de mer

#### Poulpe à la Galicienne • 150

Boiled octopus Galician style

#### 🌸 Poulpe grillé avec hummus et paprika • 165

Grilled octopus with paprika hummus

#### Crevettes Royales à la plancha • 300\*

Cigalas del Mediterráneo

#### Cigales (langoustines) de Méditerranée • 300\*

Mediterranean Norway lobsters

#### Txangurro (King crab "au gratin" • 200

Txangurro (King crab) au gratin

#### Pastel de chair de Crabe Royal • 220\*

King crab cake

#### Couteaux de mer grillés • 150

Grilled razor clams

#### Palourdes de Oualidia à la marinière • 150

Oualidia clams fisherman's style

### La "Mariscada" grillée

Notre sélection de fruits de mer à la plancha  
(pour deux pers.) 1600\*  
Les produits peuvent varier selon l'arrivage du jour.  
Algunas piezas pueden ser remplazadas por otras  
(similares) dependiendo del mercado (2pax)

#### langouste entière, homard, cigales, crevettes grises, crevettes roses, calamars, palourdes, couteaux de mer ...

whole lobster, lobster, Norway lobsters, prawns, squid, clams, razor clams...

Homard (par pièce le kilo) 940/KG\*

Lobster (per piece per kilo) 940/Kg\*

Belle langouste (par pièce le kilo) 990/KG\*

Lobster (per piece per kilo) 990/Kg\*

Grillé  
Grill

A l'ail  
Garlic sauce

Court-bouillon  
Steamed



NOUVELLE RECOMMANDATION DE PATRÓN DE LA MER  
NUEVA RECOMENDACIÓN DE PATRÓN DE LA MER

For allergy information please ask a member of staff for our Food Allergen Information Card.  
Prix ttc en Dirhams · Cuisine ouverte toute la journée · S'asseoir et Dîner 12h00 à 01h00.

## Paella & Pasta

RIZ "BOMBA" D.O.P. DELTA - ESPAGNE

Découvrez la saveur unique de nos paellas préparées à la minute, temps de préparation 20 à 30 min.

### Paella aux fruits de mer • 180 p.p

Seafood paella

### 🌸 Paella royale de homard • 390 p.p\*

Lobster paella

### Paella à l'encre de seiche et petits calamars de Dakhla • 150 p.p

Paella de arroz negro con calamares de Dakhla

### Fideuà (vermicelles) aux gambas • 150 p.p

Noodles paella with shrimps

### Tagliatelle aux fruits de mer • 185

Seafood tagliatelle

## Les Saveurs Marocaines

### Duo de pastilla, fruits de mer & poulet aux amandes • 120

Duo of pastilla, Seafood & almond chicken

### Tagine de poulet aux citrons confits • 150

Chicken tagine with candied lemon

### Tagine de gigot d'agneau aux pruneaux • 160

Tagine de pierna de cordero con ciruelas

### Tagine kefta aux oeufs • 150

Tagine Kefta con huevos

### Tagine de poule et moules à la sauce tomate • 170

Octopus tagine with mussels and tomato sauce

### Couscous aux sept légumes (sur commande 24h) • 135

Couscous with seven vegetables (on command 24h)

## Poissons sauvages (portion)

Tout nos poissons peuvent être préparés grillés au feu de bois

### Saumon d'Ecosse grillé • 210

Grilled Scottish salmon

### Daurade royale au four • 240

Baked seabream Royal

### Daurade royale rôtie, sauce de chair de crabe royale • 240

Roast sea bream with txangurro sauce

### Bar de ligne rôti aux petits calamars et oignons doux • 260\*

Roast sea bass with baby squid and sweet onions

### 🌸 Bar de ligne Federica signature • 260\*

Sea Bass Federica Signature

### Belle sole à la meunière ou plancha • 260

Meunière or grilled sole

### Turbot sauvage pôlé • 230\*

Grilled wild turbot

### 🌸 Saint Pierre pôlé • 230\*

Grilled San Pedro

### 🌸 Suquet de lotte "Barceloneta" • 260\*

Monkfish stew "Barceloneta"

## Poissons sauvages

(AU POIDS par PIÈCE entière 690/KG)\*

Arrivage du jour, grillé en pièce entière à la braise de feu de bois, accompagné de légumes sautés ou pomme de terre confites au romarin.

Catch of the day, charcoal grilled with sautéed or candied vegetables with rosemary

**turbot, bar de ligne, daurade rose, daurade royale, sole...**  
turbot, sole, sea bream, hake, sea bass...

## De la Terre

Nos viandes Bio maturées Grillées au Jospier

### Entrecôte de boeuf (300gr.) • 215

Beef entrecôte (300gr.)

### 🌸 Côte de boeuf maturée (500gr) • 270\*

Rib of beef (500gr)

### Filet de boeuf mûré (200gr) • 245\*

Beef tenderloin (200gr)

### 🌸 Boeuf rôti slow-cooked "façon asado argentin" • 225

Slow-cooked roast beef "Argentine Cut"

### Notre hamburger premium au Jospier • 150

Our premium Jospier burger

## Desserts

### Tarte aux amandes et vanille glacée • 75

Almond pie and ice cream

### Crème catalane aux oranges • 75

Cream catalane with oranges by Patrón

### Crème caramel • 75

Cream caramel

### La poire gourmande, sorbet citron • 85

Pear gourmande with lemon sorbet

### "Arroz con leche" (riz au lait) • 75

Arroz con leche

### Leche frita aux fruits rouges • 75

Leche frita con frutos rojos

### Moelleux au chocolat et vanille glacée • 95

Coulant de chocolate con helado de fresa

### Carpaccio de fruits de saison et suzette • 75

Carpaccio de frutas con salsa suzette

### Coupe de crème glacée ou sorbet (trois parfums au choix) • 80

Ice cream cup or sorbet (3 flavors to choose)