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 pieces) • 145
Braised oyster with saffron sabayon (6 pieces)

Tapas Signature

Patatas bravas • 55
Spicy potatoes with all i oli

Piments de Padrón • 75
Padrón peppers

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
Prawn tempura with kimchi mayo

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

"Chipirones¨" à l'andalouse • 110
Fried baby squids

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 mediterranéenne d'avocat • 100
Mediterranean avocado salad

Salade grecque • 110
Greek salad

Salade Cobb au poulet bio mariné • 110
Cobb salad with organic marinated chiken

Salade de saumon fumé • 130
Smoked salmon salad

Saumon fumé, blinis et crème fraiche • 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 humms

Cigales (langoustines) de Méditerranée • 300*
Mediterranean Norway lobsters

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

Pastel de chaire de Crabe Royale • 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" Grillé

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

langouste entière, homard, cigales, crevettes couteaux de mer...
whole spiny lobster, lobster, Norway lobsters, prawns, squid, clams, razor clams...

*Homard (par pièce le kilo) 1240/KG**
*Lobster (per piece per kilo) 1240/Kg**

*Belle langouste (par pièce le kilo) 990/KG**
*Spiny lobster (per piece per kilo) 990/Kg**

Grillé Grill | **A l'aille** Garlic sauce | **Court-Bouillon** Steamed

NOUVELLE RECOMMANDATION DE PATRÓN DE LA MER · *NUEVA RECOMENDACIÓN DE PATRÓN DE LA MER*
Pour plus d'informations sur les allergies, veuillez vous adresser à un membre du personnel · *For allergy information please ask a member of staff*
Prix en Dirhams ttc · Cuisine ouverte toute la journée · Sèjeuner et Dîner 12h00 à 01h00.
Prices in Dirham with taxes included · Kitchen open all day from lunch to dinner from 12 am to 1 pm

Paella & Pasta

RIZ "BOMBA" D.O.P. DELTA – ESPAGNE
Découvrez la saveur unique de nos paellas preparées 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
Black rice paella with squid from Dakhla

Fideuà (vermicelles) aux gambas • 150 p.p
Noodles paella with shrimps

Tagliatelle aux fruits de mer • 185
Seafood tagliatelle

Moroccan Flavors

Duo of pastilla, fruits de mer & poulet aux amandes • 140
Duo of pastilla, Seafood & almond chiken

Tagine de poulet aux citrons confits • 150
Chiken tagine with candied lemon

Tagine de gigot d'agneau aux pruneaux • 200
Lamb leg tagine with plums

Tagine Kefta aux oeufs • 150
Tagine Kefta with eggs

Tagine de poulpe et moules à la sauce tomate • 170
Octopus tagine with mussels and tomato sauce

Couscous aux sept légumes (on commande 24h) **• 135**
Couscous with seven vegetables (on request 24h)

Poissons sauvages (portion)

Tout nos poissons peuvent être preparés grillés au feu de bois

Saumon d'Ecosse grillé • 210
Grilled Scottish salmon

Daurade royale au four • 240
Baked seabream Royal

Daurade royale rôtue, sauce de chaire de crave 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 pôelé • 230*
Grilled wild turbot

Saint Pierre poêlé • 230*
Grilled San Pedro

Suquet de lotte "Barceloneta" • 260*
Monkfish stew "Barceloneta"

Poissons sauvages

*(AU POIDS par PIÉCE 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...
rodaballo, lenguado, dorada, merluza, lubina...

De la Terre

Nos viandes Bio maturées Grillées au Josper

Filet de boeuf maturé (200gr) • 245*
Beef tenderloin (200gr)

Boeuf rôti slow-cooked "Coupe Argentin" • 225
Slow-cooked roast beef "Argentine Cut"

Notre premium hamburguer au Josper • 150
Our premium Josper 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)