Les Huitres de Oualidia

Huitre de Oualidia (6 pièces) • 135
Ostras de Oualidia (6 piezas)

Huitre a la braise au sabayon de safran (6 pieces) • 145
Ostras a la brasa con sabayón en azafrán (6 pieces)

Tapas Signature

Patatas bravas • 55
Patatas bravas

Piments de Padrón • 75
Pimientos de Padrón

Anchois au vinaigre • 120
Boquerones en vinagre

Salade russe et oeufs de cailles frits • 90
Ensaladilla rusa con huevo frito de codorníz

Gambas à l'ail doux • 160
Gambas al ajillo

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

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

"Chipirones¨" à l'andalouse • 110
Chipirones a la andaluza

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 mediterranéenne 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 fraiche • 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

Cigales (langoustines) de Méditerranée • 300*
Cigalas del Mediterráneo

Crabe royal gratiné • 200
Txangurro

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 marinière • 150
Almejas de Oualidia a la marinera

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...
langosta, gambas, bogavante, calamares, mejillones, navajas...

*Homard (par pièce le kilo) 1240/KG**
*Bogavante (por pieza el kilo) 1240/Kg**

*Belle langouste (par pièce le kilo) 990/KG**
*Langosta (por pieza el kilo) 990/Kg**

Grillé Parrilla | **A l'aille** Al ajillo | **Court-Bouillon** Al vapor

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 · *Para información de alérgias alimenticias por favor consulte con nuestro personal.*
Prix ttc en Dirhams · Cuisine ouverte toute la journée · Sèjeuner et Dîner 12h00 à 01h00.
Precios en Dirham con impuestos incluídos · Cocina abierta todo el dia desde comidas a cenas de 12:00h a 01:00h

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
Paella de marisco

Paella royale de homard • 390 p.p*
Paella de bogavante

Paella à l'encre de seiche et petits calamars de Dakhla • 150 p.p
Paella de arróz negro y calamares de Dakhla

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

Tagliatelle aux fruits de mer • 185
Tagliatelle con marisco

Moroccan Flavors

Duo of pastilla, fruits de mer & poulet aux amandes • 140
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 • 200
Tagine de pierna de cordero con ciruelas

Tagine Kefta aux oeufs • 150
Tagine Kefta con huevos

Tagine de poulpe et moules à la sauce tomate • 170
Tagine de pulpo con mejillones y salsa de tomate

Couscous aux sept légumes (on commande 24h) **• 135**
Cuscús con siete verduras (bajo pedido 24h)

Poissons sauvages (portion)

Tout nos poissons peuvent être preparés 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 rôtue, sauce de chaire de crave 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 pôelé • 230*
Rodaballo salvaje a la plancha

Saint Pierre poêlé • 230*
San Pedro a la plancha

Suquet de lotte "Barceloneta" • 260*
Suquet de rape "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.

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 Josper

Filet de boeuf maturé (200gr) • 245*
Solomillo de ternera (200gr)

Boeuf rôti slow-cooked "Coupe Argentin" • 225
Rosbif a fuego lento "Corte Argentino"

Notre premium hamburguer au Josper • 150
Nuestra hamburguesa premium al Josper

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 (3 sabores a escoger)