

AL-MOUNIA

Alta Cocina Magrebí, Árabe
(Desde 1966)

ENTRANTES TRADICIONALES



Pastella Farci (La auténtica joya de la gastronomía marroquí, elaborada al momento. Hojaldre, pollo, almendras, azafrán, jengibre y canela)	25,00
Entrantes Variados (M'Charmel de Zanahoria, chekchouka, zelouk, humus)	25,00
Brik Moghrebine (Clásicos de la cocina magrebí. Fina masa brick elaborada al momento y rellena de una selección de ingredientes cuidadosamente especiados, logrando una combinación única de textura crujiente y corazón meloso)	25,00
Briwat de Verdura (Hojaldre, fideos y verduras)	16,00
Chekchouka (Tomate, calabacín, cebolla, pimiento verde y huevo)	16,00
Zelouk (Crema de berenjena y tomate)	15,00
Sopa Harira (Legumbres, Ternera y mezcla de especias)	14,50

AL-MOUNIA FUSIÓN



Cous-cous con huevos fritos y trufa	23,50
Berenjenas rellenas (Carne picada sutilmente especiada sobre base de cous-cous)	23,00
Humus a la trufa (Crema de garbanzos y trufa)	22,50

HUMUS



Humus Clásico (Crema de garbanzos Tahini, ajo y piñones)	14,50
Humus Clásico con queso magrebí	16,50
Humus Clásico con ternera	19,00
Humus Merzouga (Crema de garbanzos, Tahini, ajo negro y piñones)	14,50
Humus Tapenade (Crema de garbanzos, aceitunas negras y pimiento rojo asado)	14,50

ENSALADAS



Ensalada Atlas (Mezcla de lechugas, frutos secos, tomate, queso fresco, aguacate, dátiles, aceitunas negras, pepino, cebolla y aliño a las finas hierbas)	19,00
Ensalada Tuareg (Espinacas, tomate, rúcula, canónigos, cilantro, pepino, brotes verdes, aceitunas negras, cebolla roja, queso blanco marroquí, anacardos, nueces)	19,00
Ensalada Magrebí (Remolacha, zanahoria, tomate y pimiento verde)	16,00
Ensalada Tabulé (Perejil, tomate, cebolla y burgol)	14,50
Ensalada Oasis (Tomate, pimiento verde, cebolla y pepino)	14,50
Tajine de Verdura	21,00

Arroz Basmati con piñones y pasas	9,50
Patatas fritas	7,00
Patatas fritas con trufa	9,00
Ensalada de Yogur	7,00

EXPERIENCIA AL-MOUNIA

MENÚ DEGUSTACIÓN
79€

MENÚ DEGUSTACIÓN
CON MARIDAJE
89€

Carta de alérgenos a disposición de los clientes.
Consulte a nuestro personal para más información.

IVA Incluido Euros



AL-MOUNIA

Alta Cocina Magrebí, Árabe
(Desde 1966)

CORDERO

Tajine de Cordero M'Charmel (Verduras, aceitunas y Ras-Al Hannout)	30,00
Tajine de Cordero con cebolla caramelizada	30,00
Tajine de Cordero con ciruelas y almendras	32,00
Tajine Ambrosdía de Cordero con miel, almendras, nueces, piñones, orejones y especias	34,00
Brochetas de Kabab (2 Brochetas de cordero lechal a la brasa del carbón de encina)	26,00

TERNERA

Tajine de Ternera M'Charmel (Verduras, aceitunas y Ras-Al Hannout)	28,00
Tajine de Ternera con ciruelas y almendras	29,00
Brochetas de Kefta (2 Brochetas)	24,00
Kefta con Huevos	28,50

SURTIDO DE BROCHETAS

Surtido de Brochetas	34,00
Brocheta de Kabab (Cordero)	
Brocheta de Kefta (Ternera)	
Brocheta de Pollo de corral	

COUS-COUS

Cous-Cous Fassi (Cordero)	30,00
Cous-Cous de ternera	28,00
Cous-Cous Chaouia (Pollo)	26,00
Cous-Cous de Verduras	21,50

ASADOR AL-MOUNIA

Asado Bereber (Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional Bereber)	39,00
Mechoui al Horno (Cordero lechal entero asado al más puro estilo Bereber) Mínimo 4 personas (sólo por encargo)	S/M
Extra: Arroz Basmati o Ensalada Oasis	6,00

PESCADO

Tajine de Merluza (Tomate, pimientos rojo y verde)	28,00
Tajine de Lubina (Tomate, pimientos rojo y verde)	29,00
Merluza al azafrán sobre base de cous-cous	31,00
Lubina al azafrán sobre base de cous-cous	32,00

AVES

Tajine de Pollo de corral M'Charmel (verduras, aceitunas y Ras-Al Hannout)	23,00
Tajine de Pollo de corral con Limon	23,00
Tajine de Pollo de corral con Almendras y Ciruelas	24,00
Brochetas de Pollo de corral (2 Brochetas)	22,00

POSTRES

Baklava	4,50
Pestiños	4,50
Pastelería Artesanal Al-Mounia	6,50
Dátiles	14,00
Sorbete de Cítricos	9,00
Helados variados	9,00

Carta de alérgenos a disposición de los clientes.
Consulte a nuestro personal para más información.

IVA Incluido Euros

(Servicio, Pan y Aperitivo) 4,00

