

MAS  TAPAS
CUISINE ESPAGNOLE







Q

MIENU



CLASSIC TAPAS

Patatas Bravas

Fried potatoes, hot sauce and garlic aoli
Pommes de terre frites, sauce épicée et aioli

60 MAD

Tortilla de patatas

Potato omelette, caramelized onions and spicy sauce
Omelette aux pommes de terre, oignons caramélisés et sauce épicée

75 MAD

Calamares a la Andaluza

Fried calamari served with lime mayonnaise
Anneaux de calamars frits, mayonnaise au citron vert

150 MAD

Ensalada de Remolacha

Beetroot salad with orange and pistachio
Salade de betteraves à l'orange et pistache

60 MAD

Mejillones a la vinagreta

Mussels in a vegetable vinaigrette
Moules à la vinaigrette de légumes

110 MAD

Ensalada de aguacate, queso feta y uvas pasas

Avocado salad, feta cheese and dried raisins
Salade d'avocat, fromage feta et raisins secs

80 MAD

Gazpacho Andaluz

Chilled fresh tomato soup with cheese and dill
Soupe de tomates fraîches servie froide avec fromage et aneth

60 MAD

Gambas al pil pil

Sauteed prawns with olive oil, garlic, and red chili
Crevettes sautées à l'huile d'olive, ail et piment rouge

120 MAD

CLASSIC TAPAS

Pimientos del Padrón

Fried small sweet green peppers with flaky salt

Petits poivrons verts doux frits, saupoudrés de fleur de sel

60 MAD

Ensaladilla rusa clásica

A salad made of potatoes and other vegetables and mayonnaise.

Salade à base de pommes de terre et autres légumes et de mayonnaise.

55 MAD

Ensaladilla rusa con camarones

Potato salad with shrimps, tuna, mayonnaise and quail egg

Salade de légumes, crevettes, thon, sauce mayonnaise et œufs de caille

70 MAD

Ensalada de tomate corazón de buey y atún

Beefsteak tomato stuffed with tuna, green olives and capers

Tomate cœur de boeuf farcie au thon, olives vertes et câpres

80 MAD

Salpicón de marisco

Mixed seafood cocktail with avocado, sherry vinegar and olive oil dressing

Cocktail de fruits de mer accompagné d'avocat, vinaigre de xérès et huile d'olive

150 MAD

Ensalada de cogollos, piquillos y boquerones

Heart of lettuce salad with confit sweet peppers and marinated anchovies

Salade de coeur de laitue, poivrons confits et anchois marinés

120 MAD

Croquetas de pollo de payés

Creamy free-range chicken croquettes

Croquettes crémeuses de poulet fermier

80 MAD

Pulpo a la gallega

Galician-style octopus, olive oil, paprika and sea salt flakes

Poulpes à la galicienne, huile d'olive et fleur de sel

140 MAD

SIGNATURE TAPAS

Pimientos del piquillo

Sweet Piquillo peppers, marinated in olive oil and white wine

Poivrons doux Piquillo, marinés dans l'huile d'olive et le vin blanc

80 MAD

Bomba de la Barceloneta

Potato croquette stuffed with minced meat served with tomato,spicy sauce and garlic mayonnaise

Croquettes de pommes de terre farcies à la viande hachée, tomates et sauce épicée et aioli

90 MAD

Albondigas

Meatballs with tomato sauce

Boulettes de viande de boeuf à la sauce tomate

60 MAD

Queso camembert al horno

Baked Camembert cheese with rosemary and honey

Camembert au four, romarain et miel

220 MAD

Almejas marinera

Sautéed marinière clams with garlic, parsley, and white wine

Palourdes marinières sautées à l'ail, persil et vin blanc

120 MAD

TAPAS DEL DIA

Surtido de hojaldres en forma de puros

Assortment of cigar-shaped puff pastries

Assortiment de feuilletés en forme de cigares

Cheese / Chicken & Spinach / Fish / Ground meat

Fromage / Poulet & Épinards / Poisson / Viande hachée

80 MAD

Surtido de brochetas

Assortment meat skewers / Assortiment de brochettes

Beef / Chicken / Fish / Ground meat

Boeuf / Poulet / Poisson / Viande hachée

120 MAD

Higado marinado

Marinated liver / Foie mariné

90 MAD

Alitas de pollo marinadas picantes

Spicy Marinated chicken wings / Ailes de poulet marinées piquantes

70 MAD

Albóndigas de pescadilla, camarones y calamares

Hake, shrimp and squid ball / Boulettes de merlán, crevettes et calamars

80 MAD

JOSPER

The Josper oven is a Spanish wood fired oven that combines the benefits of a traditional oven and a barbecue.

Le four Josper est un four à bois espagnol qui combine les avantages d'un four traditionnel et d'un barbecue.



PAELLA & ARROZ

All our dishes, expertly cooked in the Jospers oven
Tous nos plats, savamment cuits dans le four Jospers

Paella de marisco

Mixed seafood paella: Rice with cuttlefish, shrimp, mussels, and clams

Paella aux fruits de mer : Riz aux seiches, crevettes, moules et palourdes

400 MAD (2 personnes)

Paella de arroz negro

Seafood paella and black rice with squid ink

Paella aux fruits de mer et riz noir à l'encre de seiche

450 MAD (2 personnes)

Paella del jefe

Chef's special paella

Paella du chef

480 MAD (2 personnes)

Arroz de marisco

Rice cooked in Jospers with seafood and vegetable

Riz cuit au Jospers avec fruits de mer et légumes

450 MAD (2 personnes)

Arroz negro

Squid ink black rice

Riz noir à l'encre de seiche

480 MAD (2 personnes)

Arroz vegetariano

Seasonal veggie rice cooked in Jospers

Riz aux légumes de saison cuit au Jospers

400 MAD (2 personnes)

Fideua

Spanish paella with vermicelli and seafood

Paella espagnole à base de vermicelles et fruits de mer

360 MAD (2 personnes)

PESCADO DEL DIA

Our dishes are accompanied by seasonal grilled vegetables cooked on Josper
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison grillés au Josper

Sardinas

Sardines / Sardines

100 MAD

Calamares

Squid / Calamars

200 MAD

Salmón

Salmon steak / Pavé de saumon

250 MAD

Dorada

Sea bream / Dorade

300 MAD

Gambas reales

Royal shrimp / Crevettes royales

120 MAD

CARNES

Our dishes are accompanied by seasonal grilled vegetables cooked on Josper
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison grillés au Josper

Entrecote de ternera

Beef ribeye steak

Entrecôte de boeuf

300 MAD

Muslo de pollo a la mostaza

Chicken thigh with mustard

Cuisse de poulet à la moutarde

150 MAD

Paletilla de Cordero

Slow-cooked lamb shank

Epaule d'agneau confite

450 MAD

Solomillo de ternera al carbón

Beef tenderloin

Filet de bœuf

300 MAD

ACOMPANAMIENTOS

Side dishes / Accompagnements

Mashed potatoes cooked in the Josper

Purée de pommes de terre cuites dans le Josper

50 MAD

grilled vegetables cooked on Josper / Légumes de saison grillés au Josper

60 MAD

Diced fried potatoes / Pommes de terre coupées en dés et frite

35 MAD

Green salad / Salade verte

35 MAD

POSTRES

Torrija de la abuela

Caramelized french toast / Pain perdu à notre façon avec une boule de glace vanille

70 MAD

Pan con chocolate

Chocolate mousse, olive oil, and sea salt / Mousse au chocolat, huile d'olive et à la fleur de sel

60 MAD

Dulce de pistacho

Pistachio fondant / Fondant à la pistache

100 MAD

Fondant de chocolate

Chocolate fondant / Fondant au chocolat

90 MAD

Tarta de limón

Lemon tart / Tarte au citron

80 MAD

Carpaccio de mango

Mango carpaccio / Carpaccio de mangue

70 MAD

Turrón helado

Frozen nougat / Nougat glacé

70 MAD

Plato de quesos y embutidos

Assortment of cheese and colds cuts / Assiette de fromages et charcuteries

150 MAD

Plato de frutas frescas

Sliced fruit, red fruit granita and mint / Fruits découpés, granité de fruits rouges et menthe

90 MAD





M | AVENUE
MARRAKECH

+212 (0)6 34 27 57 15