

Del huerto...

Bravas con alioli de limón encurtido y salsa picante de harissa. **6€**

Ensaladilla de patatas, habas verdes y encurtidos cubierta con mayo de zaatar. **6,5€**

Berenjena a la llama glaseada en miel de granada, crema de tahini, hierbas y dukkah. **11,5€**

Pita abierto de setas marinadas, cogollo a la brasa, crema de yogur, melaza y hierbas. **10,5€**

Hummus ahumado, granada, aceite de cilantro y pimentón, pan casero y crudités. **7,9€**
- Añádele guiso de Cordero. **3€**

Falafel de garbanzos con dip de remolacha y queso feta. **6,6€**

Coliflor asada con mantequilla tostada, cremoso de avellanas y remolacha, frutos secos y semillas. **9,9€**

Tomates de la temporada, aceitunas, piparras, huevos de codorniz, cebolla crujiente y ventresca de atún. **13,50€**

Aceitunas con melaza de granada y nueces. **3,9€**

Del mar...

Sardinas a la brasa con chimichurri árabe y arándanos secos. **12,9€**

Mejillones Al-Ándalus, en salsa de leche de coco con ras el hanout servidos con alioli de limón. **14€**

Pulpo a la brasa, patatas crujientes, vinagreta Fakiha y menta. **19,9€**

Bacalao confitado, pisto de berenjenas y tomate asados, almendras y judías verdes. **17,5€**

De la tierra...

Tacos de pollo marinado en especias del medio oriente, salsa tzatziki, pico de gallo de encurtidos y cilantro. **12,9€**

Brochetas de ternera asadas al carbón, crema de tahini, vinagreta árabe con piñones tostados y pan pita casero. **17,5€**

Costilla de cordero a la brasa servido con cremoso de patata, albaricoque, ciruela y pistachos. **19,9€**

Hamburguesa de kofta de ternera al carbón, queso, tomate, cogollo, mayo tahini y patatas rústicas. **16,90€**

Cous cous marroquí de pollo, judías, cebolla crujiente y malva. **11,9€**

Del tiempo...

Pan árabe casero **2,5€**

Chimichurri del Oriente Medio **2,3€**

Tzatziki **2,3€**

Salsa tahini **2,3€**

Del cielo...

TiramisKhan **7,9€**

Tiramisú con crema de pistachos.

Al-Qamar **6,9€**

Helado de vainilla en tempura de cúrcuma, miel de dátiles y oro.

Kunafah **7,9€**

Pastel de fideos kataif, miel de flor de naranjo, relleno de queso fresco y almendras.

Túrta **7,9€**

Pastel de queso, toque de agua de azahar, crujiente de pasta filo, pistachos y rosas.

From the Garden...

Patatas bravas with pickled lemon aioli and spicy harissa sauce. **€6**

Potato, green broad bean & pickles salad topped with zaatar mayo. **€6.5**

Flame-roasted eggplant glazed with pomegranate honey, tahini cream, fresh herbs and dukkah. **€11.5**

Open pita with marinated mushrooms, charred lettuce, yogurt cream, molasses and herbs. **€10.5**

Smoked hummus with pomegranate, coriander oil & paprika, served with homemade bread and crudités. **€ 7.9**
- Add lamb stew **€3**

Chickpea falafel with beetroot dip & feta cheese. **€6.6**

Roasted cauliflower with brown butter, hazelnut and beetroot cream, nuts & seeds. **€9.9€**

Seasonal tomatoes, olives, piparra peppers, quail eggs, crispy onion, and tuna belly. **€13.50**

Olives with pomegranate molasses and walnuts. **€3.9**

From the Sea...

Grilled sardines with arabic chimichurri and dried cranberries. **€12.9**

Al-andalus mussels in coconut milk and ras el hanout sauce, served with lemon aioli. **€14**

Grilled octopus, crispy potatoes, fakiha vinaigrette and mint. **€19.9**

Confit cod with roasted aubergine and tomato ratatouille, almonds and green beans. **€17.5**

From the Land...

Chicken tacos marinated in middle eastern spices, tzatziki sauce, pickled pico de gallo and cilantro. **€12.9**

Charcoal-grilled beef skewers with tahini cream, arabic vinaigrette, toasted pine nuts and homemade pita bread. **€17.5**

Grilled lamb ribs served with potato cream, apricot, plum and pistachios. **€19.9**

Charcoal-grilled beef kofta burger with cheese, tomato, baby gem lettuce, tahini mayo, and rustic fries. **€16.90**

Moroccan chicken couscous with green beans, crispy onion and mallow. **€11.9**

From the Pantry...

Homemade Arabic bread **€2.5**

Middle Eastern chimichurri **€2.3**

Tzatziki **€2.3**

Tahini Sauce **€2.3**

From the Sky ...

TiramisKhan **€7.9**

Tiramisu with pistachio cream.

Al-Qamar **€6.9**

Vanilla ice cream in turmeric tempura, datte honey and gold.

Kunafah **€7.9**

Shredded kataifi pastry, orange blossom honey, fresh cheese filling and almonds.

Túrta **€7.9**

Cheesecake with orange blossom essence, crispy phyllo pastry, pistachios and rose petals.