

أرابيسك
ARABESQUE

MOROCCAN TERROIR طبخ محلي



A Gourmet Journey to the Heart of Morocco's Ancient and Refined Flavours

Traditional Moroccan cuisine is renowned for its richness of tastes and aromas. It is characterized by the use of spices, aromatic herbs and blends such as ras el hanout, cumin, paprika and saffron.

Un viaje gourmet al corazón de los sabores ancestrales y refinados de Marruecos.

La cocina marroquí tradicional es conocida por su riqueza de sabores y aromas, marcada por el uso de especias, hierbas aromáticas y mezclas como ras el hanout, comino, pimentón y azafrán.





STARTERS - ENTRADAS

Hot Starters / Entradas Calientes

To begin lightly / Para empezar con ligereza:



Traditional Harira

69 MAD

- Moroccan soup served with dates, chebakia and fresh lemon



Selection of 6 Briouates Arabesque style

90 MAD

- Moroccan crispy pastries stuffed with seafood, chicken, cheese, spinach and vegetables



Harira Tradicional

69 MAD

- Sopa marroquí servida con dátiles majhoul, chebakia y limón fresco con quinoa



Selección de 6 briouat Variadas estilo Arabesque

90 MAD

- Mariscos, Pollo, Queso, Queso con harissa, Espinacas, Verduras

Cold Starters / Entradas Frías



Selection of Moroccan Salads 85 MAD

- Zaalouk (eggplant), taktouka (tomato & pepper), carrot and zucchini in chermoula, caramelized pumpkin, liver salad

(Inspired by the best seasonal market products, our salads celebrate freshness and quality every day.)



Tangier-Style Gourmet Salad 85 MAD

- Chicken breast, Avocado, Wheat, Quail egg, Balsamic vinaigrette



Sea Bream Tartare with Coriander

110 MAD

- Mille-feuille of mechouia with sea bream tartare, quinoa tabbouleh, salmon roe



Selección de Ensaladas

85 MAD

• Marroquíes

Hígado de ternera, zaalouk de berenjena, taktouka, Calabacín y zanahoria a la chermoula, calabaza caramelizada

(Inspiradas en los mejores productos del mercado, nuestras ensaladas celebran cada día la frescura y la calidad a lo largo de las estaciones)



Ensalada Gourmet Tangerina 85 MAD

- Pechuga de pollo, aguacate, trigo, huevo de codorniz, Vinagreta balsámica



Tartar de dorada con cilantro

110 MAD

- Milhojas de mechouia con su tartar de dorada, tabulé de quinoa, huevas de salmón



Red Meat - Carnes rojas



Poultry - Aves



Fish - Pescados



Vegetables - Verduras





STARTERS - ENTRADAS

Pastilla / Pastillas



Chicken Pastilla with Almonds

110 MAD

- Braised chicken flavored with saffron, served with almonds and icing sugar

Seafood & Fish Pastilla

110 MAD

- Delicate stuffing of fish and seafood scented with mild spices, wrapped in fine crispy sheets. A refined pairing of crunchiness and melt-in-the-mouth texture, lifted with a hint of lemon and harissa

Pastilla de Pollo y Almendras

110 MAD

- Pollo estofado aromatizado con azafrán, servido con almendras y azúcar impalpable

Pastilla de pescado y mariscos **110 MAD**

- Relleno delicado de pescado y mariscos aromatizado con especias suaves, envuelto en finas hojas crujientes. Una combinación refinada entre crujiente y fundente, realzada con un toque de limón y harissa



Red Meat - Carnes rojas



Poultry - Aves



Fish - Pescados



Vegetables - Verduras



MAIN COURSES - PLATOS PRINCIPALES

Tajines / Tayines



Beef Tajine with Seasonal Vegetables **150 MAD**

- Braised beef shank with onion and pure saffron, served with seasonal vegetables

Lamb Tajine with Pears, Prunes and Almonds **180 MAD**

- Braised beef shank with onion and pure saffron, served with seasonal vegetables

Traditional Marrakchi Tanjia **200 MAD**

- Tender beef shank slow-cooked, flavored with preserved organic lemon and beldi cumin, with the scent of Taliouine saffron

Braised Chicken Tajine with Preserved Lemon and Olives, Meslala Style **170 MAD**

Chicken Tajine "Deghmira" with Preserved Lemon **170 MAD**

Tangier-Style Fish Tajine **210 MAD**

Fish Tajine with Onions and Raisins **155 MAD**

Tayines de ternera con verduras de temporada **150 MAD**

- Jarrete de ternera estofado con cebolla y azafrán puro, servido con verduras de temporada

Tayines de cordero con peras, ciruelas y almendras **180 MAD**

- Pierna de ternera estofada con cebolla y azafrán puro, servida con verduras de temporada

Tayines Marrakchia tradicional **200 MAD**

- Jarrete de ternera cocinado a fuego lento, aromatizado con limón confitado ecológico y comino beldi, con perfume de azafrán de Taliouine

Tajine de pollo asado con limón conservado y Aceitunas, estilo Meslala **170 MAD**

Tayines de pollo Deghmir y limón confitado **170 MAD**

Tayines de pescado estilo tangerino **210 MAD**

Tayines de pescado con cebolla y uvas pasas **155 MAD**



Red Meat - Carnes rojas



Poultry - Aves



Fish - Pescados



Vegetables - Verduras



MAIN COURSES - PLATOS PRINCIPALES

Josper grill / Parrillas al josper



 **Lamb with Thyme Blossom, 115 MAD**
Atlas Honey, Cumin, Lemon
Zest and a hint of Espelette Pepper

 **Kefta with Spices from Here 115 MAD**
and Elsewhere

 **Lamb Chops 135 MAD**

 **Chicken marinated with 100 MAD**
Turmeric and Fine Herbs

 **Grilled Spring Chicken 120 MAD**

  **Arabesque Mixed Grill 210 MAD**

- Chicken skewer, Lamb skewer, Kefta skewer, Lamb chops

 **Cordero con flor de tomillo, 115 MAD**
miel del Atlas, comino, ralladura de
limón y toque de pimienta d'Espelette

 **Kefta con especias de aquí 115 MAD**
y de allá

 **Costillas de cordero 135 MAD**

 **Pollo marinado con cúrcuma 100 MAD**
y hierbas finas

 **Pollo de Primavera 120 MAD**
a la Parrilla

  **Parrillada Arabesque 210 MAD**

- Brocheta de pollo, brocheta de cordero, brocheta de kefta, costillas de cordero

Side dish extra - **25 DH** - Suplemento guarnición a su elección

Served with: Sfa with raisins and dried fruits, Local vegetables, Mashed potatoes Arabesque style,
Oriental rice

(Nuestras brochetas se acompañan con Sfa con pasas y frutos secos, verduras del campo, puré de patata
estilo Arabesque o arroz oriental)



Red Meat - Carnes rojas



Poultry - Aves



Fish - Pescados



Vegetables - Verduras



MAIN COURSES - PLATOS PRINCIPALES

Couscous / Couscous



Lamb or Beef Couscous with Seven Vegetables **135 MAD**

- With seven local vegetables, chickpeas and tfaya

Chicken Couscous **105 MAD**

- With seven local vegetables, chickpeas and tfaya

Vegetarian Couscous with Seven Vegetables **80 MAD**

- With seven local vegetables, chickpeas and tfaya (caramelized onions and raisins)



Couscous de cordero o ternera con siete verduras **135 MAD**

- Con siete verduras del país, garbanzos y t'faya

Couscous de pollo **105 MAD**

- Con siete verduras del país, garbanzos y t'faya

Couscous vegetariano con siete verduras **80 MAD**

- Con siete verduras del país, garbanzos y t'faya (cebollas caramelizadas y uvas pasas)



MAIN COURSES - PLATOS PRINCIPALES

Chef's signature dishes / Platos firma del Chef



Beef Tenderloin **210 MAD**

- Limousin beef tenderloin, marinated, Moroccan maakouda-style potato cake, rich jus with spices

Lamb Shank **235 MAD**

- Lamb shank confit for 7 hours with honey and dates, vermicelli, spiced apricots, roasted pine nuts and walnuts

Mrouzia **225 MAD**

- Traditional sweet lamb dish with raisins, almonds and spices

Calf's Foot with Chickpeas and Wheat Germ **150 MAD**

Rfissa with Farmhouse Cockerel **145 MAD**

- Chicken served over shredded msemen with lentils and fenugreek

Filete de ternera **210 MAD**

- Filete de ternera de origen Limousin marinado, patata estilo maakouda marroquí, jugo intenso con especias

Paletilla de cordero **235 MAD**

- Cordero confitado 7 horas con miel y dátiles, fideos, albaricoques especiados, piñones y nueces tostadas

Mrouzia **225 MAD**

- Plato tradicional de cordero dulce con pasas, almendras y especias

Pata de ternera con garbanzos y germen de trigo **150 MAD**

Rfissa con coquelet de corral **145 MAD**

- Pollo servido sobre queso rallado con lentejas y fenogreco



Red Meat - Carnes rojas



Poultry - Aves



Fish - Pescados



Vegetables - Verduras





DESSERTS - POSTRES

Our Desserts 85 MAD Nuestros Postres



M'hancha with honey and almond ice cream

Floating island scented with rose water and caramelized hazelnuts

Jawhara with honey ice cream, orange blossom, vanilla mousseline cream

Panna cotta, orange segments with cinnamon and orange sorbet

Orange carpaccio with orange blossom and cinnamon ice cream

**Chocolate fondant with amlou ice cream
Iced nougat with dried fruits**

M'hancha con miel, helado de cuerno de gacela

Isla flotante aromatizada con agua de rosa y avellanas caramelizadas

Jawhara con helado de miel de azahar y crema muselina de vainilla

Panna cotta con gajos de naranja a la canela y sorbete de naranja

Carpaccio de naranja con agua de azahar y helado de canela

**Chocolate fundente con helado de amlou
nougat helado con frutos secos**







DRINKS - BEBIDAS

Cold Beverages / Bebidas frías



Mocktails

85 MAD

Mocktails

Oriental Mojito

- Lemon juice, Honey, Mint leaves, Sparkling water

Red Fruit Mojito

- Lemon juice, Red fruits, Mint leaves, Sparkling water

Exotic Kasbah

- Pineapple, Mango, Coconut milk, Peach, Cinnamon

Tanger Horizon

- Orange, Red fruits, Ginger, Rose syrup

Essaouira Breeze

- Lemon juice, Peach juice, Hibiscus syrup, Infused oregano

Orient Dawn

- Orange juice, Mango juice, Lemon juice, Infused rosemary, Jasmine syrup

Mojito Oriental

- Jugo de limón, miel, hojas de menta, agua con gas

Mojito de frutos rojos

- Jugo de limón, frutos rojos, hojas de menta, agua con gas

Kasbah Exótica

- Piña, mango, leche de coco, durazno, canela

Tánger Horizon

- Naranja, frutos rojos, jengibre, sirope de rosa

Brisa de Essaouira

- Jugo de limón, jugo de durazno, sirope de hibisco, orégano infusionado

Amanecer de Oriente

- Jugo de naranja, jugo de mango, jugo de limón, romero infusionado, sirope de jazmín

Detox

80 MAD

Detox

Andalusian Green

- Ginger, Lemon juice, Pear, Honey, Spinach

Arabesque Garden

- Cucumber, Lemon juice, Green apple, Sparkling water, Basil syrup

Atlas Ray

- Orange juice, Mango, Carrot, Orange blossom

Verde andaluza

- Jengibre, jugo de limón, pera, miel, espinacas

Jardín Arabesque

- Pepino, jugo de limón, manzana verde, agua con gas, sirope de albahaca

Rayo del Atlas

- Jugo de naranja, mango, zanahoria, agua de azahar

Smoothies

65 MAD

Smoothies

Golden Milk

- Banana, Caramel, Whole milk, Cinnamon

Flower of the Souk

- Milk, Dates, Yogurt, Rose syrup

Leche dorada

- Banana, caramelo, leche entera, canela

Flor del zoco

- Leche, dátiles, yogur, sirope de rosa







Ice Tea 55 MAD Ice Tea



Homemade Ice Tea

- Chamomile, Star anise, Clove, Cinnamon, Agave syrup, Cardamom

Red fruit and mint ice tea

- Red fruit tea, cane sugar, rose syrup, mint leaves

Lemon and saffron ice tea

- Black tea, Infused saffron, Lemon juice, Cane sugar

Ice Tea de la casa

- Manzanilla, anís estrellado, clavo, canela, sirope de agave, cardamomo

Ice Tea de frutos rojos y menta

- Infusión de frutos rojos, azúcar de caña, sirope de rosa, hojas de menta

Ice Tea de limón y azafrán

- Té negro, azafrán infusionado, jugo de limón, azúcar de caña

Matcha 65 MAD Matcha



Mango Matcha

- Mango juice, Matcha, Whole milk

Red Matcha

- Whole milk, Red fruits, Matcha

Matcha mango

- Jugo de mango, matcha, leche entera

Matcha rojo

- Leche entera, frutos rojos, matcha

Teas Signature 49 MAD Tés de autor Maison Amaury Maison Amaury



 **Verbena**

 **Chamomile**

 **Jasmine Green Tea**

 **Mint Green Tea**

 **Verbena**

 **Manzanilla**

 **Té verde jazmín**

 **Té verde con menta**





HOT DRINKS-BEBIDAS CALIENTES

Signature Coffees by Arabesque Origins

A journey through terroirs, spices and oriental sweets...
Originating from Colombia, Brazil & Ethiopia

Cafés de autor by Arabesque Cafés de Origen

Un viaje por los terruños, las especias y las dulzuras orientales...
De origen Colombia, Brasil y Etiopía



Vanilla Coffee

45 MAD

- Smooth coffee infused with natural vanilla — for a sweet, comforting break



Chocolate Coffee

45 MAD

- Intense, full-bodied coffee, velvety and indulgent yet balanced



Café Vainilla

45 MAD

- Café suave infusionado con vainilla natural, para una pausa dulce y reconfortante.



Café Chocolate

45 MAD

- Intenso café fuerte y puro, cremoso y goloso, sin excesos.

Classic Hot Beverages

Clásicos calientes



Espresso

45 MAD



Café au lait

45 MAD



Hot chocolate

45 MAD



Mint tea

45 MAD



Espresso

45 MAD



Café con leche

45 MAD



Chocolate caliente

45 MAD



Té de menta

45 MAD

Soft Drinks & Water

Refrescos y aguas



Soda 33cl -

35 MAD



Red Bull 25cl

49 MAD



Sidi Ali 75cl / 33cl

39/20 MAD



Oulmes 75cl / 33cl

49/25 MAD



Refresco 33 cl

35 MAD



Red Bull 25 cl

49 MAD



Sidi Ali 75 cl / 33 cl

39/20 MAD



Oulmes 75 cl / 33 cl

49/25 MAD





BRUNCH MENU 199 DH MENÚ BRUNCH

Per person Por persona



Formula N°1



HOT DRINKS

Coffee, milk, mint tea



BAKERY & MOROCCAN SPECIALTIES

Bakery basket, country bread, msemen, meloui with khlii, olive harcha, baghrir



ACCOMPANIMENTS

Butter, jam, honey, amlou



FRESH JUICES

Freshly squeezed orange juice, cucumber-lemon juice with ginger



CHEESES & DAIRY PRODUCTS

Assortment of cheeses, fresh cheese, selection of homemade yogurts



CEREALS & DRIED FRUITS

Cereals, cornflakes, granola, dates, raisins



SALADS & RAW VEGETABLES

Traditional potato salad, selection of raw vegetables



HOT DISH

Poultry sausages, grilled tomatoes



SWEET TREAT

Chocolate cake



HOT DRINKS

Coffee, milk, mint tea



BAKERY & MOROCCAN SPECIALTIES

Bakery basket, country bread, msemen, meloui with khlii, olive harcha, baghrir



ACCOMPANIMENTS

Butter, jam, honey, amlou



FRESH JUICES

Freshly squeezed orange juice, cucumber-lemon juice with ginger



CHEESES & DAIRY PRODUCTS

Assortment of cheeses, fresh cheese



CEREALS & DRIED FRUITS

Cereals, cornflakes, granola, dates, raisins



TANGIER SPECIALTY

Tangier-style bissara



HOT DISH

Meatballs in tomato sauce with peas



VEGETABLES

Assortment of sautéed vegetables



SWEET TREAT

Selection of verrines, tartlets with seasonal fruits



Fórmula N°1



BEBIDAS CALIENTES

Café, leche, té con menta



PANADERÍA Y ESPECIALIDADES MARROQUÍES

Cesta de panadería, pan de campo, msemen, meloui con khlii, harcha con aceitunas, baghrir



ACOMPAÑAMIENTOS

Mantequilla, mermelada, miel, amlou



ZUMOS FRESCOS

Zumo de naranja exprimido, zumo de pepino y limón con jengibre



QUESOS Y LÁCTEOS

Surtido de quesos, queso fresco, selección de yogures caseros



CEREALES Y FRUTOS SECOS

Cereales, cornflakes, granola, dátiles, pasas



ENSALADAS Y CRUDITÉS

Ensalada de patata tradicional, selección de crudités



PLATO CALIENTE

Salchichas de ave, tomates a la parrilla



DULCE

Tarta de chocolate



BEBIDAS CALIENTES

Café, leche, té con menta



PANADERÍA Y ESPECIALIDADES MARROQUÍES

Cesta de panadería, pan de campo, msemen, meloui con khlii, harcha con aceitunas, baghrir



ACOMPAÑAMIENTOS

Mantequilla, mermelada, miel, amlou



ZUMOS FRESCOS

Zumo de naranja exprimido, zumo de pepino y limón con jengibre



QUESOS Y LÁCTEOS

Surtido de quesos, queso fresco



CEREALES Y FRUTOS SECOS

Cereales, cornflakes, granola, dátiles, pasas



ENSALADAS Y CRUDITÉS

Ensalada de patata tradicional, selección de crudités



PLATO CALIENTE

Salchichas de ave, tomates a la parrilla



VERDURAS

Surtido de verduras salteadas



DULCE

Tarta de chocolate



