





**Barceló**  
HOTELS & RESORTS

res  
tau  
rant

## Entrées

- 195** Carpaccio de saumon norvégien parfumé à l'huile d'argan, roquette et pain de campagne
- 195** Salade Crousti Chèvre-Miel parfumé au poivre de Sichuan et confiture de figues
- 150** Salade de quinoa , Asperge et cecina de bœuf
- 145** La Salade césar au poulet fumé
- 145** L'originale Salade Niçoise
- 165** Soupe de poisson des roches
-  **130** Crème de légumes à l'huile de truffe
-  **120** Blanquette de légumes du potager
-  **150** Poêlée de cèpes et champignons de paris a la persillade

## Pâtes et Riz

- 190** Linguine aux fruits de mer
- 185** Penne au poulet, artichaut et copeaux de vieux parmesan
-  **170** Tagliatelle aux duos de champignons
- 170** Risotto aux cèpes d'ifrane et parmigano

## Poissons aux Four du Bois

- 240** Pavé de Saumon, mousseline de céleri rave et poire, légumes grillée
- 180** Filet de loup moucheté des côtes Atlantiques, mousseline de carotte au cumin
- 190** Tronçon de sole cuit sur l'arête, ratatouille

## Viandes, Volailles aux Four du Bois

- 245** Filet de bœuf grillée, gratin dauphinois, petits légumes croquants, jus parfumé au romarin
- 265** Entrecôte de bœuf de la région de Rhamna grillé et parfumé aux herbes de l'Atlas
- 270** T-bone steak de veau grilée, pomme grenaille et légumes au four
- 170** Suprêmes de poulet, mousseline de pomme de terre senteur de sous-bois et jus de poulet réduit

## Les Saveurs du Maroc










-  **160** sélection de salades fines marocaine au parfum du souk
  - 170** Cocktail de Briouates et nems maison
  -  **120** Harira , dattes de Tafilalet et Chebbakia
  - 170** La Traditionnelle pastilla au poulet aux amandes à la senteur de cannelle (sucrée et salé)
  - 190** La Traditionnelle pastilla aux fruits mer et poisson
  - 260** Souris d'agneau cuite à basse température, croustillant de fromage (*signature du chef*)
  - 245** Tajine de saumon aux citrons confits et aux herbes de l'Atlas
  - 220** Tajine de bœuf aux poires, pruneaux amandes
  - 160** Tajine de poulet au citron confit et olives de Sousse
  - 210** Couscous au bœuf et sept légumes (tous les vendredi\*)
- \*Pour les autres jours sur réservation 24h avant

### 50




#### Supplément de garniture

-  Légumes de la saison, Riz basmati, champignon de paris,
-  purée de pomme de terre, pommes frites, gratin dauphinois


## Dessert

-  **130** Ardoise gourmande Du chef
-  **100** Pastilla au lait au mangue , infusion de the macha, zestes de citron vert
-  **100** Délice de chocolat, praliné, crème légère au verveine
-  **100** Moelleux au chocolat Guanaja 70%, glace vanille
-  **100** Cheesecake au fruits rouge
-  **100** Crème brûlée à la fève de tonka
-  **100** Rosaces de fruits
-  **100** Corolle de glaces et sorbets
-  **100** Sélection de pâtisserie marocaine

## Entrantes

- 195** Carpaccio de salmón noruego ahumado al aceite de argán, brotes verdes y pan.
- 195** Ensalada de queso de cabra a la plancha con miel, pimienta de Sichuan y mermelada de higos
- 150** Ensalada de quinua, espárragos y cecina vacuna
- 145** Ensalada cesar con pollo ahumado
- 145** La ensalada Nicoise original
- 165** Crema de pescado
-  **130** Crema de verduras al aceite de trufa
-  **120** Guiso de verduras
-  **150** Cazuela de setas y champiñones de parís

## Pasta y arroz

- 190** Linguini con marisco
- 185** Penne con pollo, alcachofa y lascas de parmesano
-  **170** Tagliattelle con champiñones
- 170** Risotto de setas de ifrane y parmesano



## Pescados al horno de piedra

- 240** Filete de salmón con muselina de apio y pera acompañado de verduras asadas.
- 180** Filete de lubina atlántica con muselina de zanahoria al comino
- 190** Tronco de lenguado con ratatouille

## Carnes y aves al horno de piedra



- 245** Filete de ternera a la plancha con patatas gratinadas al estilo dauphinois, verduras crujientes en su jugo al romero
- 265** Entrecote de ternera de la región de Rhamna perfumado a las hierbas del Atlas.
- 270** Chuletón a la brasa con patatas y verduras al horno
- 170** Suprema de pollo en su jugo con muselina de patata

## Los sabores de Marruecos










-  **160** Selección de ensaladas marroquíes
- 170** Cocktail de briouates y nems caseros
-  **120** Hariras, dátiles de Tafialet y Chebbailda
- 170** Pastilla tradicional de pollo con almendras al aroma de la canela
- 190** Pastilla tradicional de marisco
- 260** Pierna de cordero a baja temperatura con crujiente de queso (*signature du chef*)
- 245** Tajín de salmón con limón confitado y hierbas del Atlas
- 220** Tajín de ternera con peras, ciruelas y almendras
- 160** Tajín de pollo con limón confitado y olivas de Sousse
- 210** Couscous de vacuno y sus siete verduras (todos los viernes\*)  
\*Para el resto de días, rogamos reservar con 24h de antelación

**50**

### Suplementos de acompañamientos

-  Verduras de temporada, arroz basmati, champiñones de parís
-  pure de patatas, patatas fritas, gratinado de patatas dauphinois

## Postres

-  **130** Las delicias del chef
-  **100** Pastilla con leche al mango infusionada al te macha y limón verde
-  **100** Delicia de chocolate con praliné y crema ligera de verbena
-  **100** Coulant de chocolate Guanaja 70% y helado de vainilla
-  **100** Cheesecake
-  **100** Crema catalana a la tonka
-  **100** Surtido de frutas de temporada
-  **100** Surtido de helados y sorbetes
-  **100** Selección de pastas marroquíes