

NUESTRA COCINA EN UN VISTAZO

*Nuestro menú combina cocina marroquí tradicional y moderna.
Sólo cocinamos con productos locales y con lo que cada estación nos
ofrece.*

*A parte de la carta ofrecemos varios tipos de cuscús bajo reserva.
También podemos preparar platos vegetarianos y para celíacos.*

Podemos cocinar para 1 persona y hasta para 85 personas.

*Ofrecemos desayunos, comidas, cenas y tentempiés a lo largo del día
y también podemos organizar cualquier evento para grupos.*

Pregunta por nuestro menú degustación.

Muchas gracias



Primeros platos (40 dh)

- Surtido de brewats casero
- Ensalada marroquí con queso especiado
- Ensalada mediterránea
- Ensalada de tomate Sorpresa
- Crema de verduras con aceite de argán
- Ensalada de naranja y zanahoria con azahar
- Sopa de pescado
- Sopa fría de melón con virutas de khalie (carne de orza)
- Harira con dátiles

Segundos platos

- Tajine de pollo con aceitunas a la tradicional 80 dh
- Pastela de pollo con canela 80 dh
- Tajine de ternera con ciruelas y orejones 95 dh
- Tajine de ternera con habichuelas verdes (MROZIYA) 95 dh
- Chivo al ajillo con higos confitados y patatas panaderas 95 dh
- Tajine de kefta (carne picada) 80 dh
- Pinchitos de pollo con su guarnición 80 dh
- Pinchitos de kefta con su guarnición 80 dh
- Cuscús al gusto (bajo reserva, mínimo 2 personas) 80 dh
- Pastela de verduras 80 dh
- Pastela de pescado 95 dh
- Sardinas de M'diq 80 dh
- Salmonete con tomates confitados y tapenade 90 dh
- Pescado de lonja con patatas al limón 90 dh
- Canelón de berenjena relleno de marisco sobre pasta de aceituna y miel 95 dh
- Brochetas de colores con bonito del mediterráneo y Harissa 90 dh
- Salteado de verduras con calamar 95 dh
- Tajine de pescado del día con tomate 90 dh
- Hamburguesa marroquí con patatas fritas 80 dh
- Espaguetis bolognesa 80 dh

Postres (35 dh)

- Volcan De chocolate con Helado
- Helado casero de nuga
- Yogur natural con pasas y nueces
- Dulce Pastela Jawhara
- Naranjas con canela
- Natillas caseras con amlou
- Té a la menta con pastelitos caseros
- Crep con queso cremoso en salsa de naranja

Buen provecho

En Blanco Riad el desayuno está incluido para todos nuestros huéspedes, ya que creemos que es la comida esencial para todo buen viajero.

El desayuno incluye:

Zumo de naranja natural

Surtido de panes tradicionales hechos por nosotros:
Harcha, rghaif, jops el matkla

Queso fresco de la región

Mantequilla y mermelada casera

Aceitunas de la zona

Aceite de oliva

Miel

Té a la menta / Té negro / Colacao / Infusiones/ Café

**El desayuno se sirve desde las 7 hasta las 10:30 de la mañana.
Si este horario es incompatible con tus planes, no dudes en decírnoslo.**

Feliz desayuno