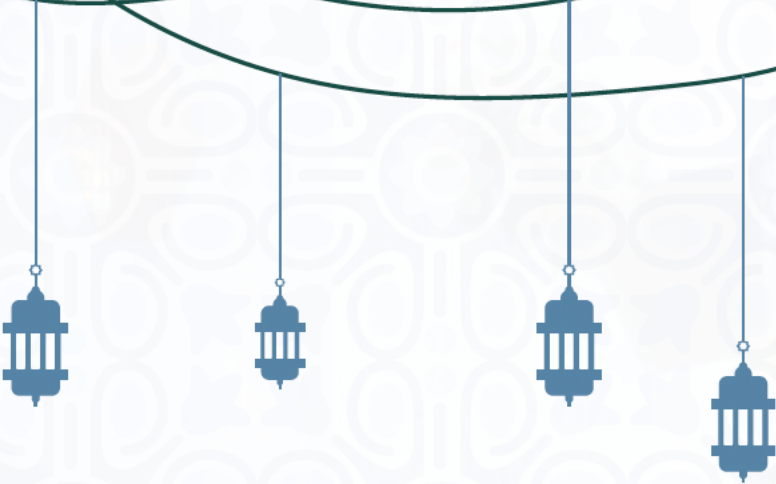




perlaAzul

El auténtico sabor  
marroquí



 @restaurante\_perla\_azul  
#GoodVibesOnly



# ENTRANTES

## ENSALADA PERLA AZUL 13,90€

NUESTRA ENSALADA PERLA AZUL ES UN HOMENAJE A LA FRESCURA Y LA CALIDAD. BROTES TIERNOS SE ENTRELAZAN CON QUESO DE CABRA CARAMELIZADO, UNA GENEROSA MEZCLA DE FRUTOS SECOS, ADERZADOS CON UNA VINAGRETA ESPECIAL A BASE DE ACEITE DE ARGÁN, QUE APORTA UN TOQUE ÚNICO Y SOFISTICADO A ESTA ENSALADA ENCANTADORA.

## ZAALOUK 11,50€

EL ZAALOUK, UNA ENCANTADORA ENSALADA DE BERENJENAS, ES UNA VERDADERA JOYA DE LA COCINA MARROQUÍ. BERENJENAS AHUMADAS Y ASADAS SE MEZCLAN CON AJO, PEREJIL Y CILANTRO FRESCOS CON ESPECIAS, CREANDO UNA TEXTURA SUAVE Y SABROSA CON UN TOQUE CÍTRICO. ACOMPAÑADO DE PAN PITA.

## ENSALADA DE CUSCÚS 10,70€

LA ENSALADA DE CUSCÚS ES UNA FIESTA DE SABORES Y TEXTURAS. DELICADOS GRANOS DE CUSCÚS SE COMBINAN ARMONIOSAMENTE CON VERDURAS, FRUTOS SECOS SELECCIONADOS Y ARANDANOS ROJOS, CON UN TOQUE CÍTRICO DE LA LIMA, TODO UNIDO POR UNA VINAGRETA ESPECIAL QUE REALZA CADA INGREDIENTE CON UN EQUILIBRIO PERFECTO

## SOPA HARIRA TRADICIONAL MARROQUÍ 9,00€

NUESTRA SOPA HARIRA ES UN ABRAZO CÁLIDO EN FORMA DE PLATO. ESTA SOPA TRADICIONAL MARROQUÍ COMBINA TOMATES FRESCOS, GARBANZOS NUTRITIVOS, APIO CRUJIENTE Y CEBOLLA, COCIDOS LENTAMENTE PARA FUSIONAR SUS SABORES EN UN CALDO RICO Y RECONFORTANTE. CADA CUCHARADA ES UNA INVITACIÓN A EXPERIMENTAR LA AUTÉNTICA COCINA DE MARRUECOS.



## HUMMUS MARRAKESH 8,90€

EL HUMMUS MARRAKESH ES UNA DELICIA PARA LOS SENTIDOS, INFUNDIDO CON PIMIENTO ROJO ASADO, ACEITE DE OLIVA Y NUECES CRUJIENTES. ESTA MEZCLA DE SABORES RICOS Y TEXTURAS VARIADAS CONVIERTE A CADA BOCADO EN UNA EXPERIENCIA CULINARIA MEMORABLE, SERVIDO CON PAN PITA

## HUMMUS CASA BLANCA 7,90€

EL HUMMUS CASA BLANCA ES NUESTRO HOMENAJE AL HUMMUS CLÁSICO, PREPARADO DE FORMA TRADICIONAL, ES SUAVE Y CREMOSO, CON EL EQUILIBRIO PERFECTO DE GARBANZOS, TAHINI Y UN TOQUE DE LIMÓN. SERVIDO CON PAN PITA, ES EL ACOMPAÑANTE IDEAL PARA CUALQUIER COMIDA.

## HUMMUS FEZ 8,50€

NUESTRO HUMMUS FEZ ES UNA VERSIÓN ÚNICA DEL CLÁSICO HUMMUS, ENRIQUECIDO CON UN TOQUE DE CILANTRO FRESCO Y UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA DE PRIMERA CALIDAD. ESTA COMBINACIÓN CREA UN SABOR FRESCO Y SUAVE QUE INVITA A SER SABOREADO CON NUESTRO PAN PITA.

## HUMMUS MERZOUGA 8,50€

DESCUBRE EL EXÓTICO HUMMUS MERZOUGA, CARACTERIZADO POR SU TOQUE DE CÚRCUMA Y UN DELICADO ACEITE DE OLIVA, ESTA VERSIÓN EVOKA LOS SABORES DEL DESIERTO, OFRECIENDO UN SABOR TERROSO Y CÁLIDO QUE COMPLEMENTA PERFECTAMENTE NUESTRO PAN PITA.

## BISSARA MARROQUÍ 9,70€

LA BISSARA ES UNA CREMA TRADICIONAL MARROQUÍ DE HABAS O GUISANTES SECOS COCIDOS LENTAMENTE HASTA LOGRAR UNA TEXTURA SUAVE Y SEDOSA. SE SIRVE CON UN TOQUE DE COMINO, AJO, PIMENTÓN Y UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA, OFRECIENDO UN SABOR CÁLIDO Y RECONFORTANTE, IDEAL PARA DISFRUTAR CON PAN RECIENTE HORNEADO.

## SURTIDO DE ENTRANTES - LA PERLA AZUL 19,90€

DISFRUTE DE LA ESENCIA DE LA COCINA MARROQUÍ CON NUESTRO SURTIDO DE ENTRANTES PERLA AZUL. ESTE PLATO ESPECIAL REÚNE NUESTROS HUMMUS MÁS DELICIOSOS: EL AROMÁTICO HUMMUS MARRAKESH, EL CLÁSICO HUMMUS CASA BLANCA, EL REFRESCANTE HUMMUS FEZ Y EL EXÓTICO HUMMUS MERZOUGA. A ESTO, AÑADIMOS EL DELICIOSO ZAALOUK, CREANDO UNA EXPERIENCIA CULINARIA INIGUALABLE, SERVIDOS CON PAN PITA



### EXTRAS PARA ACOMPAÑAR

#### PAN MARROQUÍ "BATBOUT" 2,50 €

NUESTRO PAN MARROQUÍ LLAMADO BATBOUT, ES UN ACOMPAÑAMIENTO ESENCIAL. SU EXTERIOR CRUJIENTE Y SU INTERIOR SUAVE LO HACEN IDEAL PARA ABSORBER LOS SABORES DE NUESTRAS RICAS SALSAS Y GUISOS.

#### PAN PITA 2,00 €

PAN PITA, ES EL COMPLEMENTO PERFECTO PARA CUALQUIER COMIDA. SU TEXTURA SUAVE Y SU SABOR SUTIL LO CONVIERTEN EN EL VEHÍCULO IDEAL PARA NUESTROS ENTRANTES.

#### SALSA HARISA 1,50 €

NUESTRA SALSA HARISA ES UN VIAJE DE SABORES INTENSOS. ELABORADA CON CHILES ROJOS PICANTES, AJO Y UNA MEZCLA DE ESPECIAS MARROQUÍES, OFRECE UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE CALOR Y SABOR. IDEAL PARA DAR UN TOQUE AUDAZ Y EMOCIONANTE PARA LOS AMANTES DEL PICANTE.



# PRINCIPALES

## TAJÍN DE CORDERO 23,90 €

DISFRUTA DE UN CLÁSICO MARROQUÍ, EL TAJÍN DE CORDERO. COCINADO LENTAMENTE HASTA ALCANZAR UNA TERNURA PERFECTA, ESTE PLATO COMBINA LA JUGOSIDAD DEL CORDERO CON UNA MEZCLA AROMÁTICA DE ESPECIAS MARROQUÍES, ACOMPAÑADO CON CIRUELAS Y OREJONES CARAMELIZADOS Y ALMENDRAS TOSTADAS

## TAJÍN DE KEFTA 17,90 €

NUESTRO TAJÍN DE KEFTA, CON SUS JUGOSAS ALBÓNDIGAS DE CARNE DE TERNERA ESPECIADA, SUMERGIDAS EN UNA SALSA DE TOMATE RICA Y AROMÁTICA, CON PEREJIL FRESCO Y HUEVO ESCALFADO, ES UN HOMENAJE A LA TRADICIÓN MARROQUÍ.

## TAJÍN DE POLLO CON LIMONES ENCURTIDOS 16,30 €

EL TAJÍN DE POLLO CON LIMONES ENCURTIDOS ES UNA FUSIÓN PERFECTA DE SABORES. EL POLLO, COCINADO HASTA QUEDAR TIERNO, SE COMPLEMENTA MARAVILLOSAMENTE CON EL TOQUE CÍTRICO Y LIGERAMENTE AMARGO DE LOS LIMONES ENCURTIDOS.



## PASTELA DE POLLO 16,90 €

LA PASTELA DE POLLO ES UNA OBRA MAESTRA DE LA COCINA MARROQUÍ, UNA CRUJIENTE QUE ESCONDE UN CORAZÓN TIERNO DE POLLO ESPECIADO, ALMENDRAS TOSTADAS CON UN TOQUE DE CANELA, AGUA DE AZHAR Y UNA SUTIL DULZURA QUE SEDUCE EL PALADAR CON CADA BOCADO.

## PASTELA DE VERDURAS 15,50 €

LA PASTELA DE VERDURAS ES UN PLATO QUE CELEBRA LOS SABORES DE LA HUERTA, ENVUELTOS EN UNA FINA Y DORADA CAPA DE MASA FILO. ES UN DELEITE DE TEXTURAS Y AROMAS QUE CAPTURAN LA ESENCIA DE LAS VERDURAS FRESCAS CASADAS CON ESPECIAS Y HIERBAS AROMÁTICAS.

## CUSCÚS DE POLLO CON CEBOLLA CARAMELIZADA 16,50 €

DELEITE SU PALADAR CON NUESTRO CUSCÚS DE POLLO CON CEBOLLA Y PASAS CARAMELIZADAS. GRANOS DE CUSCÚS SE MEZCLAN CON SUCULENTAS PIEZAS DE POLLO, CEBOLLAS Y PASAS DULCEMENTE CARAMELIZADAS CON UN TOQUE DE CANELA, CREANDO UN CONTRASTE DE SABORES QUE ES A LA VEZ RECONFORTANTE Y EXQUISITO.

## CUSCÚS DE VERDURAS 15,10 €

NUESTRO CUSCÚS DE VERDURAS ES UNA COLORIDA FIESTA DE SABORES Y TEXTURAS. CADA TENEDOR ESTÁ LLENO DE GRANOS TIERNOS Y UNA VARIEDAD DE VERDURAS FRESCAS COCINADAS EN CALDO DE VERDURA, ADEREZADAS CON UN TOQUE DE ESPECIAS MARROQUÍES QUE INVITAN A SABOREAR LA NATURALEZA EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN.

## CUSCÚS DE RABO DE TORO 24,90 €

EL CUSCÚS, SÍMBOLO DE LA COCINA MARROQUÍ, SE UNE AL RABO DE TORO, EMBLEMA DE CÓRDOBA, EN ESTE PLATO ÚNICO. LA SÉMOLA Y LA MELOSIDAD DEL RABO DE TORO GUISSADO A FUEGO LENTO CREAN UNA COMBINACIÓN LLENA DE SABOR Y TRADICIÓN.

## CUSCÚS DE CORDERO Y VERDURAS 22,50 €

NUESTRO CUSCÚS DE CORDERO Y VERDURAS ES UN PLATO REBOSANTE DE SABOR Y TRADICIÓN. TIERNOS TROZOS DE CORDERO CON UN SURTIDO DE VERDURAS DE TEMPORADA EN UN CALDO ESPECIADO QUE IMPREGNA CADA GRANO DE CUSCÚS. ESTA ARMONÍA DE SABORES ES UNA INVITACIÓN A UN FESTÍN SENSORIAL, DONDE CADA BOCADO TRANSPORTA AL CORAZÓN DE MARRUECOS.



## PINCHITOS MORUNOS DE POLLO 15,90 €

NUESTROS PINCHITOS DE POLLO SON UN VERDADERO DELEITE PARA LOS SENTIDOS. JUGOSOS TROCITOS DE POLLO, MARINADOS EN ESPECIAS MARROQUÍES, SE SIRVEN CON PAN PITA, UNA ENSALADA FRESCA Y NUESTRA EXCLUSIVA SALSA PARA UNA RICA EXPERIENCIA CULINARIA.

## SAFFA MEDFOUNA 16,70 €

LA SAFFA MEDFOUNA ES UN PLATO MARROQUÍ QUE COMBINA LO DULCE Y LO SALADO DE FORMA ÚNICA. FIDEOS DE SÉMOLA FINOS COCIDOS AL VAPOR, RELLENOS CON POLLO ESPECIADO, SE CUBREN CON ALMENDRAS, AZÚCAR GLAS Y CANELA, CREANDO UN CONTRASTE IRRESISTIBLE DE SABORES Y TEXTURAS. UNA EXPERIENCIA EXÓTICA Y DELICIOSA.

## MUSAKA ÁRABE 16,70 €

NUESTRA MUSAKA ÁRABE ES UNA ODA A LOS SABORES INTENSOS, CON CAPAS DE BERENJENAS JUGOSAS, CARNE PICADA DE TERNERA ESPECIADA Y SALSA DE TOMATE, TODO BAÑADO EN UNA SALSA BECHAMEL SEDOSA Y GRATINADO CON QUESO.







## POSTRES

Deja sitio para el final más dulce. Pregunta al camarero por nuestros postres caseros, desde delicias marroquíes hasta nuestro irresistible Brownie.

## TÉ MARROQUÍ

TETERA PEQUEÑA "1 PERSONA" 3,70€

TETERA MEDIANA " 2 PERSONAS" 5,95€

TETERA GRANDE "DE 3 A 5 PERSONAS" 8,70€

- EL JARDÍN DE MARRAKECH "TÉ MORUNO -TÉ VERDE CON HIERBABUENA Y AGUA AZAHAR"
- PASIÓN TURCA "TÉ ROJO, MANZANA, CANELA Y NARANJA"
- BUEN ÁNIMO ""ROOIBOS, PIÑA, UVA PASA, PAPAYA, CALÉNDULA Y VAINILLA""
- GOOD VIBES ""ROIBOOS Y FRUTOS DEL BOSQUE""
- FLOR DEL ATLAS "TÉ BLANCO Y PÉTALOS DE ROSA"
- EL TÉ DEL SULTÁN "TÉ NEGRO, CANELA Y PIEL DE NARANJA"
- RELAXING MOOD "HIERBA LUISA MARROQUÍ "
- AMANECER ROJO "HIBISCO -FLOR DE JAMAICA)



## CÓCTELES 0,0

\* **SANGRÍA ANDALUSÍ** - UNA VIBRANTE SANGRÍA SIN ALCOHOL CON VINO TINTO, FRUTAS FRESCAS Y UN TOQUE ESPECIADO, IDEAL PARA COMPARTIR MOMENTOS ESPECIALES. 5,90€

**SANGRÍA DEL OASIS** - LIGERA Y REFRESCANTE, ESTA SANGRÍA DE VINO BLANCO SIN ALCOHOL CON NOTAS AFRUTADAS Y CÍTRICAS ES PERFECTA PARA UN DÍA SOLEADO. 5,90€

\* **LA BRISA DEL RIAD** - LIMONADA CASERA INFUSIONADA CON HIERBABUENA FRESCA, UN CLÁSICO RENOVADO CON LA FRESCURA DE MARRUECOS. 5,50€

**LA PERLA TÓNICA** - TANQUERAY 0.0 COMBINADO CON TÓNICA PREMIUM, UN MOCKTAIL ELEGANTE CON NOTAS BOTÁNICAS Y CÍTRICAS. 5,70€

**EL RUBÍ ORIENTAL** - TANQUERAY 0.0, FRAMBUESA Y LIMÓN, UNA MEZCLA VIBRANTE Y AFRUTADA QUE DESTACA POR SU FRESCURA Y SOFISTICACIÓN. 5,70€

**EL BESO DEL SÁHARA**- UN MOCKTAIL VIBRANTE Y SOFISTICADO CON ZUMO DE GRANADA 6,90€ NATURAL, HIBISCO E HIERBABUENA FRESCA.



## REFRESCOS

Coca-Cola/Fanta 2,50€  
Nestea/Aquarius 2,80€  
Schweppes Tónica 2,70€

Agua 0,5 L 2,50€  
Agua con gas 0,33 L 2,80€  
Cerveza 0,0% 3,30€  
Tinto de verano 0,0% 2,90€

\*SU BIENESTAR ES NUESTRA PRIORIDAD. SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, HÁGASELO SABER A NUESTRO EQUIPO PARA OFRECERLE MEJOR EXPERIENCIA