



LA PERLA AZUL

COME • COMPARTE • DISFRUTA



 @restaurante_perla_azul

MENÚ EXPERIENCIA PERLA AZUL

Una combinación perfecta para saborear nuestra gastronomía

Hummus + Pastela de pollo + Sangría andalusí
+ Té moruno + dulce marroquí

29

PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR

Surtido de entrantes la Perla Azul 19,9

Un surtido para probar nuestros diferentes hummus y zaalouk



Ensalada La Perla Azul 12,7

Brotos tiernos, queso de cabra, frutos secos, aceite de argán
Fresca y equilibrada



Zaalouk 10,9

Berenjena asada, tomate, especias suaves
Tradicional y aromático



Hummus Marrakesh 8,9

Garbanzos, tahini, toque de pimiento rojo
Intenso y aromático



Hummus Fez 8,7

Garbanzos, tahini, limón, toque de cilantro
Suave y cremoso



Hummus Casa Blanca 7,9

Garbanzos, tahini, limón
Fresco y equilibrado



SURTIDO DE ENTRANTES

Mazamorra con cebolla caramelizada y pasas 11,5

Almendra, ajo, pan · cebolla caramelizada y pasas



Sopa Harira (estacional) 8,9

Legumbres, tomate, especias
Reconfortante



HUMMUS MARRAKECH

*Todos los platos de nuestra carta pueden contener trazas y alérgenos.

TRADICIONALES Y AUTÉNTICOS

Pastela de pollo 15,9

Pollo especiado, almendra, canela · crujiente



Cuscús de pollo con cebolla caramelizada 16,7

Sémola, pollo especiado, cebolla caramelizada y pasas equilibrado



Tajín de pollo con limones encurtidos 15,7

Pollo, limón encurtido, aceitunas
Cocción lenta



Tajín de cordero con ciruelas caramelizadas 23,5

Cordero, ciruelas, especias
Cocción lenta



PASTELA DE POLLO

Musaka árabe 16,9

Berenjena, tomate especiado, carne de ternera.

Horneada lentamente



Pastela de pescado 17

Gambas, calamar y merluza
Suave y aromática



PEQUEÑOS VIAJEROS

Cuscús suave con salsa casera de ternera 9,5

Sémola fina acompañada de nuestra salsa tradicional de tomate y carne de ternera.



Macarrones con salsa casera de ternera 9,5

Carne de ternera cocinada lentamente con tomate natural, verduras y carne picada de ternera.



*Disponible en media ración para adultos

PARA ACOMPAÑAR

Pan marroquí batbout 2,5

Harina de trigo · tierno y artesanal



Pan pita 2

Pan plano tradicional · ligero y suave



Salsa harisa 1,7

Picante · tradicional del norte de África

*Todos los platos de nuestra carta pueden contener trazas y alérgenos.

BEBIDAS

Cócteles "Sin alcohol"

Sangría Andalusí 5,9

Una vibrante sangría sin alcohol con vino tinto, frutas frescas y un toque especiado, ideal para compartir momentos especiales.

El Beso del Sáhara 6,9

Un mocktail vibrante y sofisticado con zumo de granada natural, hibisco e hierbabuena fresca.



LA BRISA DEL RIAD

La Brisa del Riad 5,5

Limonada casera infundada con hierbabuena fresca, un clásico renovado con la frescura de Marruecos.

El Rubí Oriental 7,9

Tanqueray 0.0, frambuesa y limón, una mezcla vibrante y afrutada que destaca por su frescura y sofisticación.



SANGRÍA ANDALUSÍ

Refrescos y aguas

Coca-Cola/Fanta 2,5

Nestea/Aquarius 2,8

Schweppes Tónica 2,9

Agua 0.5 L 2,5

Agua con gas 0.33 L 2,9

Cerveza 0.0% 3,3

Tinto de verano 0.0% 3,3

POSTRES

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



NUESTROS TÉS

TETERA PEQUEÑA "1 PERSONA" 3,75

TETERA MEDIANA "2 PERSONAS" 5,95

TETERA GRANDE "DE 3 A 5 PERSONAS" 8,7

- 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 "ROOIBOS 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"

