

PLATOS

Filete de lubina de las costas marroquíes en costra de hierbas frescas 	320
Filete de lubina (250 g) acompañado de risotto de azafrán de Taliouine y salsa de mantequilla	
Burger con cheddar curado	195
Pan brioche, hamburguesa de carne de ternera (180 g), cheddar curado, cebolla caramelizada, tomate corazón de buey, lechuga, salsa para burger, acompañado de patatas fritas caseras	
Tajín de pollo con limon confitado (SG)	230
Muslo de pollo, limon confitado, aceitunas verdes y jugo de cocción	
Tajín Makfoul (SG)	250
Pierna de cordero, uvas y cebolla caramelizada, tomate confitado y jugo de cocción	
Tartar de ternera del chef 	320
Tartar de ternera (180 g) cortado a cuchillo, condimentos y salsa cóctel estilo Terrasse, acompañado de patatas fritas caseras	
Ensalada de queso de cabra caliente de Chefchaouen (VG)	240
Queso de cabra crujiente en masa filo, ensalada mesclun, rábanos, anacardos caramelizados y nueces, vinagreta de mostaza, miel de azahar y aceite de argán	
Ravioles de tanjia 	245
Ravioles rellenos de carne de ternera desmenuzada, cocida durante 5 horas en una jarra tradicional, limon confitado, azafrán, comino, ajo y jugo de cocción	



Filete de res (SG) 320

Filete de ternera (180 g) acompañado de guarnición y salsa a elegir

Burger Tanjia al estilo Rossini 320

Pan brioche a la tinta de calamar, carne de ternera desmenuzada cocida durante 5 horas en una jarra tradicional, escalopa de foie gras del Domaine d'Aghbalou, limon confitado, cebolla caramelizada, tomate corazón de buey, brotes de espinacas, acompañado de patatas fritas caseras

Cuscús marrakchi 260

Sémola, 7 verduras, carne de ternera y caldo de cocción

Cuscús vegetariano (VG) 230

Semoule, 7 légumes, bouillon de cuisson

Spaghetti alle vongole 245

Espagueti con almejas frescas, salsa marinera al vino blanco, ajo, chalotas, perejil, zumo de limón y caldo de verduras

Ensalada César con pollo crujiente 240

Lechuga romana crujiente, pechuga de pollo empanada y frita, tomates cherry, huevo duro, picatostes y parmesano, aderezada con una salsa César cremosa con aceite de oliva del Atlas

Tanjia Marrakchia (SG) 310

Osobuco de ternera, ajo, azafrán, comino, cocido durante 5 horas en una jarra tradicional

