



LE.S. PINTOR JUAN LARA

MENÚ MARROQUÍ

APERITIVOS

Míni pastela de pollo y almendras
en milhojas crujiente



Mousse de sardina marinada
en chermoula y ensalada con cítricos



Gazpacho frío de remolacha y dátiles
con espuma de menta



PRIMER PLATO

Cuscús de verduras ecológicas
con aire de azahar



SEGUNDO PLATO

Pollo de corral confitado al *Ras el Hanout*
con puré de berenjena ahumada





LE.S. PINTOR JUAN LARA

POSTRES

Marruecos

Naranja fresca y canela

Té verde y pastelitos Marroquíes

- Briouats de nueces
- Chebbakias
- Makrús
- Baklavá de nueces y almendras

Ghribas Tradicionales

Coco, almendras, nueces y sésamo