

Moroccan Cuisine



Starters



 **SLATA BOUDENJAL 10,50**

Aubergines salad - Salade de aubergines - Auberginensalat - Aubergines salade

TABULÉ 11,00

Couscous salad - Salade de couscous - Couscoussalat - Couscous salade



HUMMUS 11,00

Chickpea purée - Purée de Pois chiches - Kicherebsenpüre - Kikkererwten puree

 **SLATA MARROCAINE 18,00**

Salad assorted - Assortiment salades - SalatSortiment - Assortiment salades

FALAFEL & BABAGANOUSH 12,00

Main course

PASTILLA MARROCAINE 17,00

KUTBAN DJAJE 15,00

Chicken brochette - Brochettes de poulet - Hanchenspiebchen - kip brochette

KUTBAN ELHAOULI 16,00

Lamb brochette - Brochettes d'agneau - Lammspiebchen - Lamb brochette

Cuscús:

 **GREENS - LÉGUMES - GEMÜSE - GROENTEN 15,50**

CHICKEN -POULET- HÄHNCHEN - KIP 16,50

LAMB - AGNEAU - LAMM - LAMB 18,00

Tajine:

MEATBALLS- BOULETTES DE PICOLAT - FLEISCHBALLEN - KALFSVLEES GEHAKTBALLEN 16,50

 **CHICKEN -POULET- HÄHNCHEN - KIP 16,50**

 **LAMB - AGNEAU - LAMM - LAMB 18,00**

le MENU Del *KADO*

De Tapas

⊗ SEASONAL SALAD.....	<i>With Squid and shrimps - Avec des Calamars et langoustines</i>	13,00
	ANXOVIES.....	12,00
	<i>Anchois - Sardellen</i>	
⊗ FILET OF BEEF CARPACCIO....	<i>Carpaccio de filet de boeuf - RinderfiletCarpaccio</i>	15,00
	CALAMARI ROMANA...	13,00
	<i>Calmars Beignets - Panierte Tintenfische</i>	
	CLAMS IN FISHERMAN SAUCE ...	13,00
	<i>Clovises a la marinere - Teppichmuscheln</i>	
	⊗ MUSSELS ...	10,50
	<i>Moules a le vapeur</i>	
	HOME MADE CROQUETTES ...	12,00
	<i>Croquettes fait Maison - FleischKroketten</i>	
PUFF PASTRY WITH LEEK AND PRAWNS...	<i>Pâte feuilletée avec poireaux et crevettes</i>	13,00

Our Cuisine

- ⊗ **FRESH FISH GRILLED WITH GREENS 23,00**
Poisson fraise grillé avec légumes - Fische gebraten avec gemuse
- ⊗ **GRILLED CALAMARI WITH GREENS 16,50**
Calmarse grillés avec légumes - Tintenfische gebraten avec gemuse
- ⊗ **"SUGUET" MONKFISH STEW WITH SHRIMPS 24,00**
Ragout de Lotte et Crevettes - Seeteufel und Gambas Eintopf

Rice and Paella (minimum 2 Person)

New!! **PAELLA "DEL XEF" 21,00**

Depends on chef inspiration - Basé sur l'inspiration du xef - Inspiration des Kuchenchef

PAELLA WITH SHRIMPS AND MONKFISH 21,00

Paella avec Crevettes et Lotte- Paella mit Gambas und Seeteufel

RICE CASEROLE WITH SEAFOOD AND AND SAUCISSES 18,50

Riz a la Casserole - ReisTopf

FIDEUÀ WITH SEAFOOD 17,00

Fideuà avec fruits de mer - Fideua mit Meeresfrüchte

Our Special

BLACK RICE WITH SEAFOOD AND MEAT 19,50

...Riz noir avec fruit de mer / Schwarz Reis mit Meeresfrüchte

BLACK RICE AVEC LANGOUSTE 29,00

...Riz noir avec langouste / Schwarz Reis mit Languste



⊗ **Gluten free (please to inform the waiter before)** ⊗ **Without meat**

Taxes included

Specials

Cod fritters **12,00**

Beignets de Morue

Sonsos (little fish fried) **16,50**

Friture de petits poissons

⊗ Baby Squid grilled **15,00**

Petites seiches à la plancha

⊗ Little Gambas from Palamós **17,00**

Crevettes Sautées

⊗ Norway Lobster from Palamós **17,00**

Langoustines Sautées

Carpaccio de Gamba **14,00**

Carpaccio de Cod Fish **13,00**

Curry Croquettes **12,00**

Croquettes de Curry

Meat Cannelloni **11,00**

Cannelloni de viande

LA CASSEROLE DU CHEF

Pigs feet with Norway lobster **16,00**

Pieds de cochon avec Langoustines

Fish Tajine **24,00**

Special Menu

Starters

SEASONAL SALAD *Salade de Saison*

ROCK FISH SOUP .. *Soupe de Poissons*

CALAMARI ROMANA... *Beignets de Calamars*

PUFF PASTRY WITH LEEKS AND PRAWNS.. *Pâte Feuilletée avec porreaux et crevettes*

STEAMED MUSSELS ... *Moules à la Vapeur*

TABULÉ COUSCUS SALAD.. *TABULÉ Salade de Couscous*

COD FISH CARPACCIO *CARPACCIO DE MORUE +,3,00€*

Principal

RICE CASSEROLE WITH SEAFOOD AND SAUSAGE *Riz a la casserole avec fruits de mer*
Minim 2 personnes

ENTRECOTTE OF BEEF WITH PEPPER SAUCE.. *Entrecotte de Veau avec sauce de poivre*

"SUQUET" FISH AND POTATOES STEW ..*SUQUET Etuvée de Poissons*

GRILLED CALAMARI WITH GREENS...*Calamars Grillés avec légumes*

CHICKEN CUSCÚS ..*COUSCOUS de Poulet*

GREENS CUSCÚS ..*COUSCOUS de légumes*

FILET OF VEAL WITH SAUCE ...*FILET de veau avec sauce +6,00€*

HOME MADE YOGURT*Yaourt de la Maison*

CATALANAN CREAM BRULÉE....*Crema Brulée*

BANANA BISCUIT WITH CHOCOLATE....*Biscuit de Banana au xocolat*

MOJITO SORBET*Sorbet de Mojito*

FRESH FRUIT *Fruit Fraiche*

COULANT DE XOCOLAT +3,00€

TÈ WITH MOROCCAN SWEETS. TÉ AVEC PATISSERIE MAROCAINE +3,50€

Drink *Water, Eau*

...*WINE* , Beer Not included

...*Vin*, Bier Non inclus

(Pro person. Taxes included)

25€

1 Que més?....

De Picoteo

ANXOVES...	SALADES NOSTRES AMB TORRADA	8,00
CALAMARS...	A LA ROMANA I FETS A CASA	10,00
CLOISSES...	AMB LA SEVA SALSA MARINERA	9,00
MUSCLOS...	DE ROCA I FETS AL VAPOR	9,00
CALAMARS...	FETS A L'ANDALUSA	12,00
CROQUETES DE ROSTIT...	FETES DE CASA	10,00
BUNYOLS DE BACALLÀ...	CASOLANS	10,00
SONSOS ...	FREGITS A L'ANDALUSA	13,00

Plats

<i>CALAMARS A LA PLANXA....</i>	AMB VERDURETES	15,00
<i>MAGRET D'ÀNEC....</i>	AMB SALSA DE FIGUES	15,00
<i>FILET DE VEDELLA....</i>	AMB SALSA DE GARNATXA I GUARNICIO	15,00