

# Darkom Premium

Bienvenidos a Darkom Alta cocina Marroquí

En Darkom cada plato es un viaje a Marruecos, donde los sabores y aromas se mezclan en una experiencia única. Por su complejidad el tiempo aproximado de preparación es de 30 minutos, garantizandooos una experiencia autentica y memorable

# Entrantes:

## Ensalada Royal Marroquí 12€

Una creación de inspiración marroquí que combina la frescura y elegancia. Esta ensalada incluye una selección de frutas combinadas, frutos secos, langostino, centrada con quinoa mezclada en maíz tierno, atún y toque de mayonesa. Un aliño de matices ácidos y dulces que realza cada sabor.

## Ensalada de chtouka 8€

Una ensalada sofisticada, inspirada en los aromas y la riqueza de la ciudad chtouka. Incluye pimientos y tomates asados delicadamente especiados y coronado con piñones tostados que equilibra la frescura y profundidad del sabor

Texto

## Ensalada al-andalus 10€

Una elaboración que combina la remolacha, tomate, cebolla, granada y queso feta con una base de lentejas tiernas. Este entrante celebra la riqueza culinaria de Al-Ándalus fusionada con los sabores marroquíes heredados de los árabes que se asentaron en Marruecos.

# Principales

Rfissa Malakiyya 20€

Este plato combina la Tradición y elegancia Marroquí. Jugoso pollo tierno de corral con su hígado marinado servido sobre finas capas de msemen artesanal, bañadas en un caldo aromático con lentejas. Fusionando la tradición y sofisticación Marroquí.

Mrouzia 18€

Inspirado en los antiguos banquetes de los antiguos sultanes, este plato combina cordero estofado a fuego lento con miel almendras y pasas, envueltas en el aroma de Rass hanout. cada bocado cuenta la historia de una tradición que celebra el arte de la cocina Marroquí

Seffa 15€

Inspirado en los sabores ancestrales de Fez, este plato combina finos hilos de fideo dulces con la suavidad de la canela, el dulzor del azúcar y el crocante de las almendras tostadas. Cada cucharada te trasladará a la elegancia y refinamiento de la ciudad de Fez

Mhamra 18€

Inspirado en la tradición culinaria Marroquí, este plato combina tiernos trozos de ternera marinada y horneado al estilo Marroquí, envuelto en una salsa espesa de especias, destacando el pimentón y terminado con Almendras. Cada bocado es un equilibrio perfecto de sabor, textura y elegancia

