



DARKOM

ALTA COCINA MARROQUÍ

La alta cocina marroquí es un ritual de paciencia. En Darkom, elaboramos cada plato artesanalmente para usted. En periodos de gran afluencia, los tiempos de espera pueden aumentar. Agradecemos su comprensión: la calidad de nuestra cocina merece cada minuto.

PLATOS

ENTRANTES

HARIRA

Sopa marroquí con grasa animal, de legumbres y especias, ideal como aperitivo.

3,50€

BAISAR

Crema de guisantes/habas con aceite de oliva y comino. Incluye dos rebanadass de pan.

3,50€

ZAALOUK

Berenjenas asadas con especias marroquíes.

4,50€

ENSALADA DARKOM

Ensalada de arroz, remolacha rallada, zanahorias, pepino y judías verdes.

6,00€

ENSALADA ZANAHORIA

Ensalada al estilo Marroquí, con aove, ajo limon con hierbas frescas y un toque de especias.

5,00€

ENSALADA ROYAL

Inckuye seleccion de frutas combinadas, frutos secos,, langostino y quinoa. con un aliño de matices ácidos y dulces que realza cada sabor

9,00€

BRIWAT DE POLLO (2 ud)*

Crujientes triángulos de masa filo rellenos de jugoso pollo especiado.

5,00€

BRIWAT DE PESCADO (2ud)*

Triángulos de masa filo rellenos de pescado y especias.

6,00€

BRIWAT* tiempo estimado de preparación: 20min

PRINCIPALES

PASTELA DE POLLO

Masa filo con pollo especiado, almendras y un toque dulce.

6,50€

PASTELA DE MARISCO

Marisco en masa filo con una mezcla de especias.

7,00€

PASTELAVEGETAL

Masa filo, con una mezcla de verduras especiadas al estilo Marroquí y fideos finos.

6,00€

PASTELAS* Tiempo estimado de preparación: 20min.

PLATOS

PRINCIPALES

TAJINE DE CARNE

10,50€

Estofado de carne con ciruelas, sésamo, y almendras

TAJINE DE KEFTA

9,50€

Albóndigas de carne picada en salsa de tomate y huevo.

TAJINE DE POLLO

9,00€

Pollo marinado con especias, aceitunas, patatas y limón confitado.

TAJINE DE GAMBAS

8,00€

Gambas con una mezcla de especias tradicionales.

TAJINE DE SALMON

10,00€

Salmón con una base de tomates y aceitunas especiadas.

TANJIA MARRAKCHIA

14,00€

Guiso de carne de ternera adobada, con ajo, comino y limón en conserva.

Tajin vegetal

8,00€

Mezcla de verduras cocinadas y especiadas al estilo tradicional Marroquí

Mrouzia

18,00€

Cordero estofado a fuego lento con miel almendras y pasas, con el codimeno principal de Rass Hanout.

FRAKECH

8,50€

Patas de ternera al estilo tradicional marroquí, cocinadas con especias, garbanzos y pasas.

9,00€

COUSCOUS CHAMALI

Couscous de pollo, cebolla y pasas.

COUSCOUS MARRAKECH

10,00€

Couscous con ternera y verduras frescas, sazonado con especias.

COUSCOUS VEGETAL

8,00€

Couscous vegetariano con abundantes verduras frescas.

PLATOS

Pinchos de pollo

8,50€

Pinchos de pollo con ensalada y arroz dulce

Pinchos de Kefta

9,00€

Pinchos de kefta con ensalada y arroz dulce

Pinchos mixtos

10,00€

Pinchos de kefta y pollo con ensalada y arroz dulce

COMIDA RÁPIDA

TACO DE POLLO

6,50€

Taco de pollo, con patatas por dentro, queso y salsas.

TACO DE KEFTA

6,50€

Taco de carne picada ternera, con patatas por dentro, queso y salsas.

TACO MIXTO

7,50€

Taco de carne picada ternera y pollo, con patatas por dentro, queso y salsas.

HAMBURGUESA DARKKOM

8,50€

Hamburguesa, con carne de ternera, huevo, queso, lechuga, tomate y cebolla a la plancha.

* TODA LA COMIDA RAPIDA INCLUYEN COMO GUARNICIÓN PATATAS

Postres

POSTRES

DULCES VARIADOS

MARROQUÍS

5,00€

Bocados clásicos de la repostería marroquí hechos a mano. Variedad de dulces de almendra, nuez y cacahuete con miel y aroma de azahar. El final más auténtico para nuestra gastronomía.

4,00€

FLAN DE TURRÓN

Elaborado con una base de leche infundada y pura pasta de almendra. Servido con lluvia de almendras laminadas para un contraste perfecto de texturas

MHALABIA

3,00€

Postre artesanal de leche con aroma natural de agua de azahar y cobertura de pistachos picados. .

RAIB

3,00€

Yogur tradicional marroquí, denso y extremadamente cremoso. Disfrute de su frescura natural o elija su acabado favorito: bañado con la densidad de la **miel de flores** o con la ligereza de algún **siropes**

ZA3ZA3

7,00€

Batido elaborado con aguacate, frutos secos y acompañado de frutas naturales

ZA3ZA3 Especial.

8,50€

Batido elaborado con aguacate, frutos secos y acompañado de frutas naturales, toppings, chocolate,oreo,...

Mhancha

4,00€

Pastel marroquí en forma de espiral. Capas finas y crujientes que esconden un corazón tierno de almendra y canela. El final perfecto para quienes buscan un postre artesano, dulce y aromático

Jawhara

6,00€

conocida también como "joya", es un postre tradicional marroquí que consiste en capas crujientes de hojas de brick (o warqa) fritas, intercaladas con una crema de arroz sedosa aromatizada con agua de azahar y almendras fritas trituradas

BEBIDAS

BATIDOS/ZUMOS

PANACHE	4,00€
Zummo de platano, fresa y naranja.	
FRUTA DEL DRAGÓN	6,00€
Zummo de pitaya y naranja.	
Zummo de naranja	3,50€
Zummo de naranja y mango	6,00€
Batidos frutos rojos	4,00€
Aguacate	5,00€

CAFÉ

CAFÉ CON LECHE	1,50€
ESPRESSO	1,10€
CAFÉ BOMBÓN	1,80€
DESCAFEINADO	1,50€
CORTADO	1,20€
COLACAO	1,60€

TÉ & INFUSIONES

TÉ MARROQUÍ	2,00€
Té Marroquí (tetera grande)	6,00€
selección de infusiones	1,30€

BEBIDAS

Hawaii/poms	2,50€
Cocacola,fanta,Sprite,etc.	2,00€
Agua	2,50€
Agua con gas	2,00€
Cerveza sin alcohol o'ó	2,50€