

فندق المنزه EL Minzah Hotel



Entrées Starters / Entrantes

Salade Niçoise revisitée aux saveurs du moment.....	130,- Mad
Niçoise salad revisited, with flavours of the moment <i>Ensalada Niçoise revisitada con sabores de temporada</i>	
Fraicheur d'avocat aux crevettes marinées à la sauce Calypso.....	140,- Mad
Freshness of avocado with shrimps soaked in Calypso sauce <i>Aguacate fresco con gambas marinadas en salsa Calypso</i>	
Carpaccio de bœuf à la vinaigrette de tomates	140,- Mad
Beef Carpaccio served with a tomato and black olives dressing <i>Carpaccio de ternera con vinagreta de tomates</i>	
Le duo de Tartare de Saumon et Loup au citron vert et gingembre.....	140,- Mad
The duo of salmon and sea bass tartar with green lemon and flavoured ginger accompanied with oyster sauce. <i>El duo de tartare de salmón y lubina al limón verde con jengibre perfumado y salsa de ostras.</i>	
Salade de pêcheur, vinaigrette acidulée.....	160,- Mad
Seafood salad, with acidulous vinaigrette <i>Ensalada de marisco, vinagreta acidulada</i>	

Suggestion de notre Chef Our Chef Tip Sugerencia de nuestro Chef

Salade Royale "El Minzah" 220,- Mad
Foie gras, saumon fumé, crevettes marinées, avocat, fromage du terroir, légumes croquants et mesclun de salades arrosé d'une vinaigrette au vieux balsamique et miel

"El Minzah" Royal salad
Foie gras, smoked salmon, marinated shrimps, avocado, cheese from the area, crusty vegetables, and salad mesclun, sprinkled with old balsamic vinegar and honey

Ensalada Royale "El Minzah"
Foie gras, salmón ahumado, gambas marinadas, aguacate, queso del terroir, verduras crujientes y mezclun de ensaladas rociadas con vinagreta de balsámico añejo y miel.

Soupes Soups Sopas

Soupe aux légumes du moment.....	70,- Mad
Soup with vegetables of the moment <i>Sopa de verduras de temporada</i>	
Soupe de poisson "El Minzah" et son poêlé de fruits de mer	100,- Mad
"El Minzah" fish soup with its pan-fried seafood <i>Sopa de pescado "El Minzah" y su salteado de marisco</i>	

Les pâtes Pasta Las Pastas

Tagliatelles Alfredo « Champignons et blanc de poulet à la crème »	160,- Mad
Tagliatelles Alfredo « mushrooms, chicken breast with cream sauce » <i>Tagliatelle Alfredo « Setas y pechuga de pollo a la crema »</i>	
Tagliatelles Pêcheur façon « Provençale »	180,- Mad
Seafood Tagliatelle with the flavor of Provençale <i>Tagliatelle Pescador a la Provenzal</i>	
Risotto crémeux aux crevettes croquantes et poireau confit	180,- Mad
Creamy risotto with crunchy shrimps and leeks confit <i>Risotto cremoso con gambas crujientes y puerros confitados</i>	

Poissons des deux mers Fish of the Two Seas Pescados de los dos mares

Espadon à la plancha, poêlé de tomates cerises et onctueux d'épinard	190,- Mad
Swordfish grilled, pan-fried cherry tomatoes and creamy spinach <i>Espada a la plancha, salteado de tomates cerezas y crema de espinaca</i>	
Filet de Saint-Pierre à l'huile vierge et herbes	220,- Mad
Sauteed John Dory aiguillette with virgin oil and herbs <i>Filete de San Pedro salteados con aceite virgen</i>	
Loup de mer grillé aux légumes au pesto et risotto aux tomates confites ..	220,- Mad
Sea bass grilled with vegetables in pesto and risotto with sundried tomatoes <i>Lubina a la parrilla con verduras al pesto y risotto con tomates confitados</i>	

Suggestion Du Chef Chef Tip Sugerencia del Chef

Grillade de la Mer "El Minzah", poêlée à la Provençale 240,- Mad
"El Minzah" grilled seafood selection, Provençal pan-fried
Parrillada del Mar "El Minzah", acompañada de salteado provenzal

Viandes & Volailles Meat and Poultry Carnes & Aves

Le traditionnel Curry de volaille à l'indienne servi avec un riz Madras	180,- Mad
Traditional Indian Chicken-Curry with Madras-rice <i>El Tradicional Curry de pollo con arroz Madras</i>	
Le Suprême de poulet à l'aigre doux et riz safrané	180,- Mad
Chicken supreme sweet and sour with Saffron rice <i>Suprema de pollo agridulce con arroz safranado</i>	
Côtelettes d'Agneau aux herbes de l'Atlas et son étuvée de légumes	190,- Mad
Lamb mignonettes with Atlas herbs and its steamed vegetables <i>Lomo de cordero estofado con hierbas del Atlas acompañado de verduras</i>	
L'Entrecôte de bœuf (250gr.) grillée « Maître d'hôtel »	220,- Mad
Oven roasted Entrecote of beef (250gr.) "Maître d'hôtel" <i>Entrecôte (250 gr) « Maitre d'hôtel »</i>	

Suggestion de notre Chef Our Chef Tip Sugerencia del Chef

Le Filet de bœuf rôti, jus réduit corsé au foie gras « Rossini » 270,- Mad
Roasted beef fillet, reduced juice with goose liver, Rossini"
Turnedos Solomillo con foie gras « Rossini »

Suggestion de notre Chef Our Chef Tip Sugerencia del Chef

Le Chateaubriand « El Minzah », Sauce Choron 270,- Mad / p.pax
The Chateaubriand « El Minzah » Sauce Choron
Chateaubriand (Solomillo), Salsa Choron

Desserts Desserts Postres

Crème brûlée à la vanille, banane caramélisée à la cassonade	60,- Mad
Crème brûlée with vanilla and banana flavours, caramelized in brown sugar <i>Crema catalana con vainilla, platano caramelizado con azucar moreno</i>	
Tiramisu à l'essence de café et cacao	60,- Mad
Tiramisu with coffee and cocoa essence <i>Tiramisú con esencia de café y cacao</i>	
Tarte Tatin « El Minzah » servie avec la crème glacée à la vanille	60,- Mad
"El Minzah" tarte tatin served with vanilla-flavoured ice cream <i>Tarta Tatin « El Minzah » servida con helado de vainilla</i>	
Profiteroles glacées à la vanille, sauce au chocolat	60,- Mad
Vanilla-flavoured ice profiteroles, with chocolate sauce <i>Profiteroles con helado de vainilla y salsa de chocolate</i>	
Assortiment de fruits de saison	60,- Mad
Assortment of seasonal fruits <i>Surtido de frutas de temporada</i>	
Assortiment de fromages affinés d'ici et d'ailleurs	100,- Mad
Assortment of ripened cheese from here and elsewhere <i>Surtido de quesos madurados de aquí y de otros lugares</i>	

Suggestion de notre Chef Pâtissier Our Pastry Chef Tip Sugerencia de nuestro Chef Pastelero

La complicité de deux chocolats en mousse onctueuse et son croquant aux amandes 70, Mad
The affinity of two acetous chocolate mousses and its almond biscuits
La complicitad de dos mousses de chocolate y su crujiente de almendras

Taxe et Service compris Tax and Service Included Tasas y servicio incluidos

