



Restaurant
El Korsan



المقبلات
Les entrées
Starters - Entradas

شربة فاسية بالخضر والدجاج Chorba Fassia aux légumes et poulet A light soup with chicken and vegetables Sopa de la región de Fes a base de verduras y pollo	80,- Mad
حريرة مراكشية مع تمر تفيلالت Harira Marrakchia accompagnée de dattes de Tafilalet Traditional Moroccan soup served with dates of Tafilalet Harira Marrakchia acompañada de dátiles de Tafilalet	90,- Mad
سردين بالشرموالة Sardines farcies à la charmoula Fresh sardines baked with tomato, in a herbs and paprika sauce Sardinas escabechadas con tomate, hierbas y paprika	80,- Mad
تشكيلة البرويات بالدجاج - كتمة - جمبري Assortiment de Briouates aux crevettes, poulet et viande hachée... A choice of puff pastries stuffed with shrimps, chicken and minced meat Surtido de Briuates de gambas, pollo y carne picada	100,- Mad
بسطيلة بالخضر Pastilla végétarienne au méli-mélo de légumes Puff pastry stuffed with vegetables Pastilla vegetariana con la verdura	100,- Mad
بسطيلة تطوانية بالدجاج Pastilla au poulet à la Tétouanaise Puff pastry stuffed with chicken and almonds Pastilla de pollo preparada a la manera Tetuani	120,- Mad
بسطيلة بفواكه البحر والسمك Pastilla pêcheur aux fruits de mer et poisson Puff pastry stuffed with sea food Pastilla de mariscos y pescado	195,- Mad

اقتراح الشيف
Proposition du Chef
Chef's suggestion
Sugerencia del Chef

تشكيلة مقبلات مغربية وشرقية Sélection d'hors d'oeuvre Marocain et Oriental Selection of Moroccan and oriental starters Surtido de ensaladas marroquies y orientales	140,- Mad
--	-----------

الكسكس
Couscous
Couscous
Cuscus

كسكس بلحم الخروف والخضر السبع Couscous d'agneau aux sept légumes Couscous with lamb and seven vegetables Cuscus de cordero a las siete verduras	170,- Mad
كسكس التغاية بالدجاج والصل والزييب Couscous au poulet « Tfaya » aux oignons et raisins secs Couscous « Tfaya » with chicken, onions and raisins Cuscus de pollo "Tfaya" con cebollas confitadas y pasas	170,- Mad

اقتراح الشيف
Proposition du Chef
Chef's suggestion
Sugerencia del Chef

كسكس رويال بالخضر، كباب الدجاج ولحم الخروف Couscous Royal aux légumes, agneau et brochettes de poulet Couscous Royal with vegetables, lamb and chicken skewers Cuscus "Royal" de verduras, cordero y pinchitos de pollo	200,- Mad
--	-----------

الطاجين والكباب
Tajines et brochettes
Tajines and skewers
Tajines y pinchitos

طاجين بالكفتة والبيض Tajine de boulettes de Kefta aux œufs Minced meat balls and eggs poached in a tomato sauce Tajine de albóndigas de ternera con huevos y salsa de tomate	180,- Mad
طاجين الدجاج مقلي بالليمون والليمون Tajine de poulet M'quali au citron et aux olives confits Chicken tajine cooked with preserved lemon and olives Tajine de pollo "Mquali" con limón y aceitunas confitadas	190,- Mad
طاجين الديك بالمشمش، الجوز، طماطم وعسل Tajine de coquelet à l'abricot, noix, tomates et miel Cockerel Tajine with apricots, honey, walnuts and tomatoes Tajine de pollito picantón acompañado de albaricocque, tomates y miel	190,- Mad
طاجين لحم الخروف بخضر الموسم Tajine d'agneau aux légumes de saison Stewed lamb tajine with seasonal vegetables Tajine de cordero con verduras de temporada	190,- Mad

طاجين لحم الخروف بالبرقوق واللوز Tajine d'agneau aux pruneaux et aux amandes Stewed lamb tajine with prunes and almonds Tajine de cordero con ciruelas pasas y almendras	190,- Mad
---	-----------

طاجين لحم البقر مقنول بالطماطم والصل Tajine de bœuf « Makfoule » aux tomates et oignons Beef Tajine « Maktoule » with tomato and onions Tajine de ternera "Makjoule" a base de tomate y cebolla	190,- Mad
--	-----------

كباب بلحم الخروف أو البقر بتوابل الشمال Brochettes d'agneau ou de boeuf aux épices du nord Spiced lamb or beef skewers with north spices Pinchitos de cordero o ternera "al gusto" aromatizados con especias del norte	200,- Mad
---	-----------

تشكيلة كباب، دجاج - لحم خروف ولحم البقر، Brochettes mixtes « poulet, agneau et bœuf » Mixed skewers « chicken, lamb and beef » Surtido de pinchitos "Pollo, cordero y ternera"	220,- Mad
---	-----------

طاجين سمك المرجان المذهب على طريقة أسفي Tajine de daurade à la Safi Sea bream Tajine with tomato and green pepper Tajine de dorada especialidad de la región de Safi	240,- Mad
---	-----------

طاجين الجمبري بالشرموالة والكباب Tajine de crevettes à la « Charmoula » et câpres Prawns Tajine with « Charmoula » and capers Tajine de gambas marinado a la « Charmula » (alcaparras y especias del país)	200,- Mad
---	-----------

اقتراح الشيف
Proposition du Chef
Chef's suggestion
Sugerencia del Chef

طاجين الكباب المغدور بالبيض Tajine de Kebab Maghdour aux œufs Meat Kebab Tajine and eggs poached in a paprika sauce Tajine de "Kebab Maghdour" con huevos sobre un lecho de salsa al pimentón	220,- Mad
--	-----------

الحلويات
Les desserts
Desserts
Los postres

سلطة البرتقال بالقرفة Salade d'orange à la cannelle Orange salad sprinkled with freshly grand cinnamon Ensalada de naranjas aromatizadas a la canela	60,- Mad
---	----------

سلطة الفواكه بماء الزهر Salade de fruits à la fleur d'oranger Fresh fruit salad in a juice of orange blossom flavor Ensalada de frutas con agua de azahar	60,- Mad
--	----------

تشكيلة حلويات مغربية Assortiment de pâtisseries Marocaines Moroccan pastries Surtido de pasteles Marroquies	70,- Mad
--	----------

طبق فواكه الموسم Corbeille de fruits de saison Seasonal fruit basket Cesta de frutas de temporada	70,- Mad
--	----------

ابريوات باللوز والعسل Briouates aux amandes et miel Puff pastry triangles stuffed with almonds and honey Briuates de almendras y miel	75,- Mad
--	----------

اختصاصاتنا
Nos Spécialités
Our Specialities
Nuestras Especialidades

تطلب 3 ساعات من قبل، لدى قسم الإستقبال (تخصمين على الأقل)
A commander 3 heures à l'avance à la conciergerie (pour un minimum de 2 per.)
To be ordered 3 hours in advance to the concierge (for a minimum of 2 per.)
A pedir en conserjería con 3 horas de antelación (mínimo 2 per.)

سمك القاروس محشو بفواكه البحر Pageot farci aux fruits de mer Sea bream stuffed with sea food Pargo relleno con mariscos	360,- Mad/per.
--	----------------

مشوي لحم الخروف، المنزه، Méchoui d'agneau "El Minzah" Roast of lamb oven baked with prunes and almonds "El Minzah" Mechoui de cordero "El Minzah" acompañado de ciruelas pasas y almendras	260,- Mad/per.
---	----------------

لحم الخروف مطبوخ بالبخار مع الخضر Agneau à la vapeur et aux légumes Steamed shoulder of lamb with fresh vegetables Cordero cocido al vapor con verduras	260,- Mad/per.
--	----------------

الضلعة البيضاء في الفرن Epaule d'agneau Bidaoui Oven baked shoulder of lamb Paletilla de cordero "Bidaoui"	260,- Mad/per.
---	----------------

