

فندق المنزه EL Minzah Hotel



SCAN ME

Pour commencer... To start with - Para empezar

Assortiment de rouleaux de Printemps et sa petite salade au Balsamico <i>An assortment of Spring Rolls with its salad and Balsamico</i> Surtido de rollitos de Primavera y Ensalada al Balsamico	90 MAD
La traditionnelle Assiette de saumon fumé « Wine Bar » aux câpres et ses quenelles de fromage acidulé <i>The traditional plate of smoked salmon with capers and acidulated cheese quenelles</i> El tradicional plato de salmón ahumado acidulado con alcaparras y bolitas de queso	120 MAD
Jambon de dinde fumé, Bruchetta à la tomate et son fromage du pays <i>Smoked turkey ham, Bruchetta with tomatoes and its assorted cheese</i> Jamon dinde smoked, Bruchetta con tomates y Spanishcheeses	120 MAD
Carpaccio de bœuf à la vinaigrette de tomates <i>Beef Carpaccio seved with a tomato and black olives dressing</i> Carpaccio de ternera à la vinagreta de tomates	120 MAD
Tempura de crevettes, pêches au soja <i>Shrimp Tempura, peach with soya sauce</i> Tempura de gambas, melocotones con soja	120 MAD
Soupe de poisson "El Minzah" <i>"El Minzah" fishsoup</i> Sopa de pescado 'El Minzah'	100 MAD

Suggestion de notre Chef Our Chef Tip / Sugerencias del Chef

Le duo de Tartare de saumon et loup au citron vert et gingembre <i>The duo of salmon and sea bass tartar with green lemon and flavoured ginger.</i> El duo de tartare de salmón y lubina al limón verde con jengibre.	140 MAD
---	---------

A suivre... Conted... Para continuar...

Les pâtes Pasta - Las Pastas

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

Aux Saveurs de la Mer With Sea Flavours - Sabores del Mar

Crevettes Pil Pil façon "Wine Bar" <i>Shrimps Pil Pil "Wine Bar"</i> Gambas al Pil Pil "Wine Bar"	160 MAD
Steak d'Espadon sauté aux câpres et l'huile d'olive citronnée <i>Swordfish steak with capers, olive oil and lemon</i> Filete de Pez espada con capres	180 MAD

Suggestion de notre Chef Our Chef Tip Sugerencias del Chef

Grillade Méditerranéenne de poissons et sa poêlée à la Provençale <i>Mediterranean grilled fish with its Provençal pan-fried</i> ParrillaMediterránea de pescado al gusto provenzal	280 MAD
---	---------

Aux Saveurs de la Terre With Land Flavours / Sabores de la Tierra

Le Cordon bleu de poulet façon « El Minzah » <i>The El Minzah Cordon bleu of chicken, French fries</i> Cordon bleu di Pollo salteado acompañado y patatas fritas	140 MAD
Tartare de bœuf, croustillant de Parmesan au romarin, Pommes frites <i>Steak Tartar, served with French fries and a crisp Parmegiano</i> Steak Tartar de buey,crujiente de queso parmesano al sésamo	180 MAD
Côtelettes d'Agneau aux herbes de l'Atlas et son étuvée de légumes <i>Lamb mignonettes with Atlas herbs and its steamed vegetables</i> Lomo de cordero estofado con hierbas del Atlas acompañado de verduras	190 MAD
Mixte Grill du Boucher, légumes de saison, Frites et Sauce Barbecue <i>Mixed grill with vegetables and BBQ sauce, French fries</i> Parrilada de lCarnicero, verdura de temporada y patatas fritas	220 MAD
Le Filet de bœuf rôti au four, Sauce Béarnaise <i>Roasted beef fillet, Sauce Béarnaise</i> Turnedos Solomillo, Sauce Béarnaise	220 MAD

Suggestion de notre Chef Our Chef Tip Sugerencias del Chef

Le Grand Classique du Wine Bar et son Maître d'hôtel *The Great Classic of the Wine Bar and its Maître d'hôtel* Un gran clásico del Wine Bar

Le Filet de bœuf Diane flambé au Cognac <i>Diane beef fillet, blazed with Cognac</i> Solomillo Diana flambeado al Coñac	250 MAD
---	---------

Et pour finir... And finally ... Y para finalizar...

Crème brûlée à la vanille, banane caramélisée à la cassonade <i>Crème brûlée with vanilla and banana flavours,caramelized in brown sugar</i> Crema catalana con vanilla, plátano caramelizado con azúcar Moreno	60 MAD
Tiramisu à l'essence de café et cacao <i>Tiramisu with coffee and cocoa essence</i> Tiramisu con esencia de café y cacao	60 MAD
Tarte Tatin« El Minzah » servie avec la crème glacée à la vanille <i>"El Minzah" Tarte Tatin served with vanilla-flavoured ice cream</i> Tarta Tatin « El Minzah » servida con helado de vainilla	60 MAD
Profiteroles glacées à la vanille, sauce au chocolat <i>Vanilla-flavoured ice profiteroles, with chocolate sauce</i> Profiteroles con helado de vanilla y salsa de chocolate	60 MAD

Tarte au citron <i>Lemon Tart</i> Tarta de Limon	60 MAD
Assortiment de fruits de saison <i>Assortment of seasonal fruits</i> Surtido de frutas de temporada	60 MAD
Assortiment de fromages affinés d'ici et d'ailleurs <i>Assortment of ripened cheese from here and elsewhere</i> Surtido de quesos madurados de aquí y de otros lugares	100 MAD

Le Grand Classique du Wine Bar et son Maître d'hôtel *(pour deux personnes)*

The Great Classic of the Wine Bar and its Maître d'hôtel (for two persons)
Un gran clásico del Wine Bar (para dos personas)

Les fameuses crêpes Suzette flambées au Cognac <i>Crêpes Suzette, blazed with Cognac and Vanilla Ice</i> Crêpes Suzette, flambeado al Coñac	100 MAD
---	---------

