

Bienvenidos a Medina Mayrit Restaurante

Medina Mayrit Restaurante le presenta una degustación de la cocina de la época Al Andalus.

La fusión de las tres culturas; Musulmana, Cristiana y Judía, que convivieron entre los siglos VIII, XII dieron lugar a un esplendido proceso de mestizaje en la tradición culinaria de la península ibérica.

Para el espíritu analítico de los doctos andalusíes, muy versados en las ciencias especulativas, también la cocina tenía su importancia conceptual, científica y su propia filosofía. Desde esta perspectiva, los alimentos eran ante todo un medio para conservar y recuperar la salud.

Isabel Omar
Chef de Medina Mayrit

Todos los precios son con iva incluido

Medina Mayrit Recomienda:

- ❖ Selección de Delicias Medina Mayrit
"Zaalook de Berenjenas, Hummus, Bâbâ Ghanus,
Keftas de Cordero y Zanahorias Especiadas" 18.80 €

- ❖ Aknef Cordero Lechal al Vapor 22.95 €

- ❖ Founde de Chocolate con Frutas de Temporada 10.20 €

Todos los precios son con iva incluido

Entradas y Cremas

❖	Salmorejo Cordobés con Jamón Ibérico y Huevo de Codorniz	9.80 €
❖	Gazpacho de Fresones con Vieira a la Plancha	12.80 €
❖	Ajo Blanco "Crema de Almendras" Fría con Uvas y Cecina de León	12.80 €
❖	Selección de Delicias Medina Mayrit "Zaalook de Berenjenas, Hummus, Bábâ Ghanus, Keftas de Cordero y Zanahorias Especiadas"	18.80 €
❖	Queso Curado de Oveja con Aceite de Miel y Polen	9.60 €
❖	Berenjenas Sabores de Al Andalus a la Miel de Caña	10.80 €
❖	Tajine de Verduras y Legumbres con Huevo Escalfado de Codorniz y Alcaravea	9.80 €
❖	Limosnas Crujientes de Verduras a las Cuatro Especies	10.40 €

Todos los precios son con iva incluido

Más Entradas

❖	Patatas Fuente Neblo Rellenas de Moussaka Libanesa y Crujiente de Idiazabal	10.20 €
❖	Empanadillas a las Tres Culturas Rellenas de Espinacas, Pasas y Queso	9.80 €
❖	Samoussas de Langostinos con Queso Feta al Eneldo	11.60 €
❖	Trío de Empanadillas Orientales a las Tres Salsas : Azafrán, Soja y Albaricoque	10.80 €
❖	Briouats de Ternera con Harissa	11.80 €

"Con pan, garbanzos y berenjenas menos son las penas."

Todos los precios son con iva incluido

Ensaladas

❖ Ensalada Fresca de Naranja con Canónigos e Hinojo	14.20 €
❖ Ensalada Albaicín de Cogollos de Tudela y Ventresca Perfumada con Hojiblanca	14.80 €
❖ Ensalada de Remolacha Tierna con Comino y Cilantro	12.90 €
❖ Ensalada de Espinacas Frescas y Algas Aderezada con Vinagreta de Soja y Jengibre	13.90 €
❖ Tabulé al Estilo Libanés con Trigo Bulgur	14.00 €

“Para preparar una buena ensalada hacen falta cuatro personas,
Una generosa, para echar aceite de Oliva, una tacaña para el vinagre,
Otra sabia para agregar sal y pimienta en su justa medida y
Finalmente una loca para mezclar todos los ingredientes”

Todos los precios son con iva incluido

Nuestras Carnes y Cuscus

❖ Cus-cus Mayrit de Verduras con Uvas Pasas y Cebolla Confitada	13.95 €
❖ Cus-cus Mayrit de Pollo al Cardamomo con Habitas Salteadas en Aceite de Oliva y Crujiente de Trigueros	16.30 €
❖ Cuscus Mayrit de Ternera con Salteado de Judías Verdes y Jamón Ibérico	17.80 €
❖ Cus-cus Mayrit de Cordero con Verduras y Uvas Pasas	18.90 €
❖ Cus-cus Mayrit Frutos del Mar	18.70 €
❖ Brocheta de Pollo con Aguacate en Tempura	17.90 €
❖ Tajine de Pollo con Tomate Caramelizado	17.80 €
❖ Aknef "Cordero Lechal al Vapor con Harissa"	22.95 €
❖ Arroz Pilaf con Cordero, Pasas y Piñones	18.90 €
❖ Solomillo a la Pimienta con Puré de Patatas y Reinetas	21.80 €

Dicho de un sabio Persa: "Quien vende el olor de un manjar solo puede cobrar el tintineo de unas monedas"- Nosotros vendemos el manjar....

Todos los precios son con iva incluido

Nuestros Pescados

❖	Mero a la Plancha sobre Lecho de Lombarda y Nueces	18.90 €
❖	Dorada al Horno en Salsa Chermula	17.20 €
❖	Salmón a la Plancha en Salsa de Azafrán Sobre Cremoso de Patata con Idiazabal	17.40 €
❖	Lubina a la Plancha con Salsa de Mantequilla y Limón	16.95 €
❖	Merluza Rebozada con Puré de Calabaza e Hinojos	21.90 €

“Para los peces vivos el agua y para los muertos el vino”

Todos los precios son con iva incluido

Postres

❖ Torrija Embriagada en Licor de Ciruelas y Helado de Higos con Miel	8.80 €
❖ Leche Frita sobre Coulis de Frutas	8.60 €
❖ Dúo Helado de Sabores Florales : Violeta y Rosas sobre Tulipa Crujiente	7.80 €
❖ Dúo Helado de Aromas Andalusíes: Azafrán y Canela sobre Tulipa Crujiente	7.80 €
❖ Sopa de Menta con Helado de Té Moruno y Juliana de Naranja Caramelizada	8.80 €
❖ Creppes con Crema de Almendra y Cobertura de Chocolate Amargo a la Naranja	8.80 €
❖ Carpaccio de Naranja con Canela Perfumada de Azahar	6.90 €
❖ Pudín de Boniatos con Dátiles y Cremoso de Mascarcone	8.60 €
❖ Selección de Repostería Morisca	5.90 €
❖ Founde de Chocolate con Frutas de Temporada	10.20 €

**Recomendamos maridar su postre con
Yarden dulce kosher, Moscatel o Pedro Ximenez
... a nadie le amarga un dulce...**

Todos los precios son con iva incluido