

# *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 espléndido 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*

## *Medina Mayrit Recomienda:*

- ❖ *Selección de Delicias Medina Mayrit:  
“Hummus, Zaalouk de Berenjena,  
Hojas de Parra Rellenas de Cordero  
y Trigo Bulgur, Samousas al  
Curry, Croquetas de Calabacín  
y Calabaza y Tabulé Libanés.* 19.90€
  
- ❖ *Lomo de Cochinillo Crocante al  
Aceto Balsámico Guarnecido de  
Patatas Violetas.* 26.80€
  
- ❖ *Besugo a la Plancha con Verduras  
Salteadas de Temporada.* 23.90 €
  
- ❖ *Croquetas de Dulce de Leche sobre  
Chocolate Blanco.* 8.90 €

## Entradas

❖ *Berenjenas a la Miel de Caña* 10.90 €

~~~~~  
*Selección de Delicias: "Hummus, Zaalouk de Berenjena, Hojas de Parra Rellenas de Cordero y Trigo Bulgur, Samousas al Curry, Croquetas de Calabacín y Calabaza y Tabulé Libanés* 19.90 €

~~~~~  
*Patatas Fuente Nebló con Moussaka Libanesa y Crujiente de Idiazabal* 11.20 €

~~~~~  
*Pastela de Pollo con Almendras* 11.90 €

~~~~~  
*Empanadillas a las Tres Culturas Rellenas de Espinacas, Pasas y Queso* 10.40 €

~~~~~  
*Keftas de Cordero sobre Tomate Confitado* 11.10 €

~~~~~

## Ensaladas

- ❖ *Ensalada Fresca de Naranja Y Canónigos con Salsa de Yogurt* 14.20 €

---

- ❖ *Ensalada Albaicin de Cogollos de Tudela con Ventresca y Helado de Aceitunas Negras Perfumada con Hojiblanca* 15.20 €

---

- ❖ *Ensalada Campera de la Medina: Nido de Patata y Lomo de Dorada con Vinagreta de Piñones* 14.60 €

---

- ❖ *Ensalada de Espinacas Frescas Aderezada con Vinagreta de Frutos Secos* 13.90 €

---

- ❖ *Ensalada de Endivias con Tomates Cherry Rellenos de Queso de Cabra con Vinagreta de Caramelo* 13.20 €

---

***“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”***

## *Nuestras Carnes y Cus Cus*

- ❖ *Cus-cus Mayrit de Verduras con Uvas  
Pasas y Cebolla Confitada* 13.95 €

---

- ❖ *Cus-cus Mayrit de Pollo con Habitas  
Salteadas y Jamón* 16.90 €

---

- ❖ *Cus-cus Mayrit de Cordero con Uvas Pasas  
y Cebolla Confitada* 18.90 €

---

- ❖ *Brocheta de Pollo con Nido de Espinacas y  
Huevo Poche* 17.90 €

---

- ❖ *Lomo de Cochinillo Crocante al Aceto  
Balsámico Guarnecido de Patatas Violetas* 26.80 €

---

- ❖ *Tajine de Cordero Lechal a la Miel con  
Ciruela Pasas y Albaricoques* 22.95 €

---

- ❖ *Solomillo a la Pimienta con Pimientos Rojos  
Asados y Patatas Paja* 21.90 €

---

*Todos los precios son con IVA incluido*

## *Nuestros Pescados “Salvajes”*

- ❖ *Lomo de Dorada Salvaje sobre Cremoso de Patatas* 18.20 €
- ❖ *Rodaballo Salvaje a la Plancha con Verduras de Temporada Salteadas* 19.80 €
- ❖ *Lubina Salvaje con Salsa de Mantequilla y Limón con Patatas Asadas* 20.90 €
- ❖ *Lomo de Bacalao Plancha al Aceite de Ajo Tostado sobre Salteado de Garbanzos y Espinacas* 18.00 €

*“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 €

---

- ❖ *Creppes de Plátano Flambeado y Cobertura de Chocolate Amargo a la Naranja* 8.90 €

---

- ❖ *Dúo de Helados de Aromas Andalusíes: Azafrán y Canela sobre Tulipa Crujiente* 7.80 €

---

- ❖ *Founde de Chocolate con Frutas de Temporada* 10.20 €

---

- ❖ *Croquetas de Dulce de Leche sobre Sopa de Chocolate Blanco* 8.90 €

---

- ❖ *Flan de Queso con Esferas de Miel de Caña* 9.20 €

---

- ❖ *Carpaccio de Naranja con Canela* 6.90 €

---

- ❖ *Selección de Repostería Morisca* 5.90 €

---

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

## Sopas y Cremas

- ❖ *Salmorejo Cordobés con Jamón Ibérico y Huevo de Codorniz* 9.90 €

---

- ❖ *Crema de Calabacines con Cremoso de Queso de Cabra* 9.70 €

---

- ❖ *Bissara “Crema Marroquí de Habas Secas y Cominos “ con Espuma de Jamón Serrano* 9.80 €

---

- ❖ *Harira “Sopa Marroquí de Tomate y Hierbas Aromáticas” con Tosta de Pate de Dátiles* 8.90 €

---

*...el caldo de gallina a los muertos resucita...*

*Todos los precios son con IVA incluido*