



Entrantes para compartir

Starters to share / Premiers pour partager / Piatti per condividere

Gazpacho sefardí de naranja con jengibre y té

*Sephardic gazpacho of orange with ginger and tea
Un gazpacho sefardi d'un orange avec gingembre et thé
Gazpacho sefardi di arancia con zenzero e tè*

6'90 €

Salmorejo tradicional

*Salmorejo traditional
Salmorejo traditionnel
Salmorejo tradizionale*

7'50 €

Salmorejo remolacha

*Salmorejo beet
Salmorejo une betterave
Salmorejo barbabietola*

7'50 €

Salmorejo a las tres culturas

*Salmorejo to three cultures
Salmorejo aux trois cultures
Salmorejo alle tre culture*

8'90 €

Tomate con cilantro, cebolleta y aceite de oliva virgen

*Tomato with coriander, chive and virgin olive oil
Une tomate avec coriandre, ciboulette et huile d'olive vierge
Pomodoro con foglie di coriandolo, cipolline e olio di oliva vergine*

6'90 €

Carpaccio de tomate rosa con tapenade de aceitunas negras especiadas

*Carpaccio of pink tomato with pâté of black spices olives
Un carpaccio de tomate une rose avec un pâté des olives
noires épicées*

Carpaccio di pomodoro rosa con paté di olive nere speziate 7'50 €

Reinvención de hummus con aromas de la judería

*Reinvention of hummus with scents of the Jewry
Une reinvention d'hummus avec parfums de la juiverie
Reinvenzione di hummus con aromi giudei*

8'50 €



Entrantes para compartir

Starters to share / Premiers pour partager / Piatti per condividere

Berenjenas con miel de caña y semillas de amapola
Aubergines with molasses and seeds of poppy
Des aubergines avec miel de tige et des graines de coquelicot
Melanzane con miele di canna e semi di papavero 8' 50 €

Asadillo de verduras con marinados de pescado
Roast vegetables with marinaded of fish
Des légumes rôtis avec marinés d'un poisson
Verdure arroste con marinati di pesce 11' 90 €

Alcachofas con ajito y cebolla
Artichokes with garlic and onion
Des artichauts avec ail et oignon
Carciofi con aglio e cipolla 12' 90 €

Ensalada de pollo crujiente con naranja y vinagreta de mostaza miel
Salad of creaking chicken with orange and vinaigrette of mustard honey
Une salade de poulet craquant avec orange et vinaigrette de moutarde un miel
Insalata di pollo croccante con arancia e pinzimonio di senape miele 8' 50 €

Cuscús de verduras con uvas pasas y pipas
Couscous of vegetables with dried grapes and pipes
Un couscous de légumes avec raisins secs et des pipes
Cous cous di verdure con uve uvette e pipe 12' 90 €

Cuscús con confit de pato y verduras
Couscous with confit of duck and vegetables
Un couscous avec confit de canard et de légumes
Cous cous con confit di anatra e verdure 16' 90 €

Cuscús con confit de cordero y verduras
Couscous with confit of lamb and vegetables
Un couscous avec confit d'agneau et de légumes
Cous cous con confit di agnello e verdure 16' 90 €

Cuscús con pollo picante y verduras
Couscous with spicy chicken and vegetables
Un couscous avec un poulet épicé et des légumes
Cous cous con pollo piccante e verdure 14' 90 €

Pescados

Fished / Pêchés / Pesci

Merluza confitada con naranja, limón y canela
Hake sweetened with orange, lemon and cinnamon
Un colin confit avec orange, citron et cannelle
Merluzzo candito con arancia, limone e cannella 18'90 €

Bacalao confitado con naranja, limón y canela
Cod sweetened with orange, lemon and cinnamon
Une morue confite avec orange, citron et cannelle
Baccalà candito con arancia, limone e cannella 17'90 €

Atún rojo empedrado en sésamo
Red paved tuna in sésamo
Un thon rouge pavé dans sésamo
Tonno rosso lastricato in sésamo 16'90 €

Carnes

Meats / Des viandes / Carni

Pollo al curry con piña y granada (picante)
Chicken with sauce curry, pineapple and grenade (spicy)
Un poulet avec sauce curry, un ananas et une grenade (épicé)
Pollo con salsa curry, ananas e melograno (piccante) 14'90 €

Pollo picante con salsa harissa
Spicy chicken with sauce harissa
Un poulet épicé avec sauce harissa
Pollo piccante con salsa harissa 14'90 €

Confitura de cordero con espárragos trigueros
Jam of lamb with wild asparagus
Une confiture d'agneau avec asperges trigueros
Confettura di agnello con asparagi granari 18'90 €

Costillas de cordero con pasas y pipas al aroma de miel
Ribs of lamb with dried grapes and pipes with scents of honey
Des côtes d'agneau avec raisins secs et des pipes au parfum de miel
Costine di agnello con uve uvette e pipe all'aroma di miele 18'90 €



Postres

Desserts / Des desserts / Prostra

Sorbete de helado

Sherbet of ice cream

Un sorbet de glace

Sorbetto di gelato

3'90 €

Pastas sefardíes con nuestra confitura casera

Sephardic cookies with our domestic jam

Biscuits sefardies avec notre confiture domestique

Dolcetti sefarditi con la nostra confettura casalinga

5'50 €

Helados a las 1.000 flores

Ice creams to 1.000 flowers

Des glaces aux 1.000 fleurs

Gelati ai 1.000 fiori

6'90 €

Pastel Séneca (relleno de chocolate y con nutella en la zona superior)

*Cake Seneca (landfill of chocolate and with
nutella in the top zone)*

*Un gâteau Sénèque (je remplis d'un chocolat et avec
nutella dans la zone supérieure)*

*Torta Seneca (ripieno di cioccolato e con
nutella nella zona superiore)*

7'50 €

Helado de naranja con aceite de arbequina y gelatina de PX

*Ice cream of orange with oil of arbequina and
gelatine of PX*

*Une glace d'orange avec huile d'arbequina et
une gélatine de PX*

*Gelato di arancia con olio di arbequina e
gelatina di PX*

6'90 €

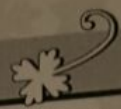
Combinado especial "Casa Mazal"

Special dessert "Casa Mazal"

Un dessert spécial "Casa Mazal"

Combinato speciale "Casa Mazal"

7'90 €



Vinos

Wines / Des vins / Vini

	Copa Glass Une coupe Circonda	Botella Bottle Une bouteille Bottiglia
Finos <i>Dry Wines / Des Vins Secs / Vini Secchi</i>		
Tio Pepe (Kosher)	2'00 €	16'00 €
Alvear	2'00 €	-
Dulces <i>Sweet Wines / De Doux Vins / Vini Dolci</i>		
Solera 1847	2'50 €	-
Alfonso (Oloroso)	2'50 €	-
PX	2'50 €	-
Vinos blancos <i>White wines / Des vins blancs / Vini Bianchi</i>		
Beronia Rueda	3'00 €	14'00 €
Viñas del Vero (Chardonnay)	3'50 €	16'00 €
Viñas del Vero (Gewurztraminer)	4'00 €	18'00 €
Vinos rosados <i>Rosé Wines / Des Vins Roses / Vini Rosati</i>		
Beronia Rosado	3'00 €	14'00 €
Peraj Petita (Kosher)	4'50 €	18'00 €
Vinos tintos <i>Red Wines / Des Vins Rouges / Vini Rossi</i>		
Beronia Crianza	3'50 €	15'00 €
Finca Moncloa	4'50 €	22'00 €
Peraj Petita (Kosher)	4'50 €	22'00 €
Tagonius	-	24'90 €
Peraj Ha'Abib (Kosher)	-	35'00 €
Cavas <i>Wines-cellars / Des caves / Spumanti</i>		
Vilarnau	-	20'00 €
Vilarnau Rosado (Rosé)	-	20'00 €