



ENSALADAS

SALADS

FATTOUSH

Tradicional ensalada libanesa mixta, con verduras frescas, trozos de pan árabe crujiente, zumaque y granada

Traditional Lebanese mixed salad with fresh vegetables, crispy pita bread pieces, sumac, and pomegranate



10.70€



CHICKEN GRILL

Ensalada ideal para aquellas personas están a dieta, lechuga, tomate, cebolla, aguacate, nueces, pollo a la parrilla, aliñada con sirope de tamarindo natural.

ideal salad for those who are on a diet, with lettuce, tomato, onion, avocado, nuts, grilled chicken, dressed with natural tamarind syrup



13.00€



AFRODISIACA & HALLOUMI

Ensalada de fruta con pistachos, miel, frutos secos y queso halloumi

Fruit salad with pistachios, honey, nuts and halloumi cheese



10.70€



HUMMOS

HUMMOUS

Crema de Garbanzos con salsa tahineh y limon

Chickpeas with Tahini sauce and fresh lemon



7.50€



HUMMOUS PICANTE

Crema de Garbanzos con chili servida con frutos secos

Chickpea cream crushed with chili served with nuts



8.50€



HUMMOUS CON CARNE

Crema de Garbanzos con Carne

Chickpea Cream with meat



10.00€



HUMMOUS CON TRUFA

Crema de Garbanzos con salsa Tahineh, limon y trufa

Cream of Chickpea Cream with Tahineh Sause, lemon and Truffle



8.25€



أَرَابِيَّة

APERITIVOS FRIOS

COLD STARTERS

LABANEH CON PANCAKE

Queso típico Árabe, servido con tortas miel y pistachos
Arabian cream cheese, Served with pancakes, honey and pistachios



8.50€



MUTABAL

Berenjenas Asadas salsa tahini y limon
Roasted Eggplant with Tahine sauce and fresh lemon



7.50€



BABA GHANOUGE

Berenjenas Asadas con Pimiento verde, pimiento rojo, limon y Granada
Roasted Eggplant with green Pepper, red Pepper, lemon and Pomegranate

7.50€



YALLANJY (Dolma)

Hojas de parra rellenas de arroz y Verduras
Grapes leaves stuffed with rice and Vegetables

7.50€



MUHAMARA

Crema de pimiento asado, pan rallado, limon, Nueces y aceite
Cream of roasted red pepper, Bread Crumbs, lemon, nuts and Olive Oil



8.00€



TABBOULEH

Tomate, Cebolla, Perejil, Semola de Trigo, Aceite y limon
Tomato, Onion, Parsley, Bulgur, Olive Oil & Fresh lemon



9.50€



APERITIVOS CALIENTES

HOT STARTERS

FALAFEL

Croquetas de Verduras, Garbanzos, Cebolla, Perejil, Especies Orientales y salsa tahine

Vegetable Croquettes, Chickpeas, Onion, Parsley and Oriental Spices and tahini sauce



7.50€



DELICIA DEL PARAISO

Queso halloumi frito servido con calabacín con miel y Frutos Secos
fried halloumi cheese served with honey zucchini and nuts



12.50€



LILIANA

Sarten de gambas peladas salteada con ajo, cilantro y limon Pan sauteed supreme prawns

Skillet of peeled shrimp sautéed with garlic, cilantro and lemon



12.50€



KIBBE CHAMIEH

4 Croquetas de KIBBE servido con yogurt y hummous

4 KIBBE croquettes served with yogurt and hummous



16.50€



SHAKSHUKA

Huevos fritos con tomate al estilo egipcio.

Fried eggs with tomato, Egyptian style.

11.00 €



SHAKSHUKA CON QUESO

Huevos fritos con tomate y queso al estilo egipcio

Fried eggs with tomato & cheese, Egyptian style



13.00 €



BURAK QUESO (samosa)

Hojaldre relleno de queso arabe / Puff pastry filled with arabic Cheese



12.50€



أَرَابِسَة

BURAK ESPINACAS (samosa)

Hojaldre relleno de Espinacas

Puff pastry filled with Spinach



12.50€



SOPA/SOUP

SOPA DEL DIA (CONSULTAR)

SOUP OF THE DAY (CONSULT)

6.50€



Degustacion Arabesca 2 PERSONAS

El plato ideal para degustar un 70 % de nuestros
apertivos en porciones adecuada para
compartir entre dos personas

The ideal dish to taste 70 % of our appetizers in
portions suitable for sharing between two people



23.50€



MASHAWI

BBQ

SHISH TAOUK

2 pinchos de pollo de la mejor calidad, sazonados al estilo arabe, asados al carbon vegetal, con pimiento asado y patatas fritas

2 Skewers of top quality chicken, seasoned arabian style, charcoal-grilled, with roasted peppers & chips



16.50€



SHISH KOUFTA

2 pinchos de carne picada de ternera calidad suprema, aliñada al estilo koufta asados al carbon vegetal servido con ensalada de cebolla, patatas fritas y pimiento asados

2 Skewers of minced beef of supreme quality, seasoned koufta style, charcoal-grilled, served with onion salad, fried potato and roasted pepper



17.50€



SHISH CORDERO

2 pinchos de carne especiada de cordero fresco asados a la barbacoa servido con ensalada de cebolla, patatas fritas y pimiento asado

2 skewer of spiced fresh barbecued lamb meat served with onion salad, fried potatoes and roasted peppers



18.00€

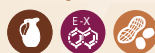


CASTALETA KARTAG

Chuletas de cordero al carbon con tomillo y picante
Charcoal-grilled lamb chops with thyme and spice



19.95€



MIX GRILL

1 Pincho de cordero, 1 Pincho de pollo,
1 Pincho de carne picada, 1 Casteleta y Guarnicion
1 Skewer of lamb, 1 Skewer of Chicken,
1 Skewer of Minced meat, 1 Castaleta and Garnish



24.50€



CASTALETA

Chuletas de cordero al carbon con verduras
Charcoal-grilled lamb chops with vegetables



19.95€



أرابيسك

PARRILLADA DE VERDURAS

Verduras asadas al carbon vegetal
servido con salsa de verduras y patatas fritas

Charcoal-grilled vegetables served with vegetable sauce and french fries

12.00€



BANDEJA BBQ (2PER)

Surtido de pinchos con Entrantes y guarnicion
Assortment of skewers with starters and side dishes



49.00€



PARA ACOMPAÑAR

TO ACCOMPANY

Arroz Blanco / White rice

con frutos secos / White rice with nuts



5.00€



Patatas fritas / Fried potatoes



5.00€



Yogurt

Yogurt arabe natural
Natural arabic yoghurt



5.00€



COUSCOUS

COUSCOUS VERDURAS

Semola de trigo, y varios tipos de verduras cocidas al estilo marroquí
wheat semolina, and various types of vegetables cooked moroccan style



16.50€



COUSCOUS CORDERO

Semola de trigo, verduras cocidas, carne de cordero suprema
wheat semolina, cooked vegetables, supreme lamb meat



19.50€



TAJIN

TAJIN POLLO

Pollo al horno, Aceitunas, Cilantro
Baked chicken, Olives, Cilantro



17.50€



TAJIN TERNERA

Ternera jugosa al horno, Albaricoques, Ciruelas, Frutos Secos y sesamo
Juicy Baked Beef, Apricots, Plums, Dried Nuts and Sesame



18.50€



TAJIN CORDERO

Cordero lechal al horno, con verduras, guisante, zanahoria, Frutos Secos y sesamo
Baked suckling lamb, with vegetables, peas, carrots, nuts and sesame



19.50€



DAOUD BACHA

Carne picada de ternera con caldo de Verduras y frutos secos
Minced Beef served with Vegetable broth and vegetables and nuts



19.50€



أرابيسك

ESPECIALES

SPECIAL

PASTELA MARROQUI POLLO

Pasta filo con pollo mechado, almendras, azucar y canela
Filo pastry with larded chicken, almonds, sugar and cinnamon



16.00€

RISOTO ARABE

arroz con setas, nueces, pollo y pasas
rice with mushrooms, walnuts, Chicken and raisins



16.50€

ARROZ MENDI

Arroz al estilo yemeni con frutos secos, y pollo a la brasa
Yemeni style rice with dried fruits, and grilled chicken



17.50€

ARROZ BUJARI

Arroz cocido a fuego lento en barro con carne de cordero,
zanahoria rallada, frutos secos, cebolla y pasas
Rice simmered in clay with lamb meat, grated carrot, nuts, onion and raisins



19.50€

UGARIT

Arroz con gambas peladas salteada con setas, cebolletas
frescas, cilantro, pimienta rojo y amarillo. Presentado con la salsa do re mi
Rice with peeled shrimps sauteed with mushrooms, fresh spring onions,
coriander, red and yellow bell pepper. presented with the sauce do re mi



19.00€

ROYAL CORDERO (2 pers)

Pierna de cordero chero con arroz basmati
Leg of chero lamb with basmati rice



48.00€

MENU INFANTIL

CHILDREN'S MENU

Este menú está pensado para princesas y príncipes menores de 15 años.
This menu is for princesses and princes who are under 15 years old.



A Elegir Entre

arroz blanco con salsa roja
nugget de pollo con patata frita
pechuga crispy con patat frita

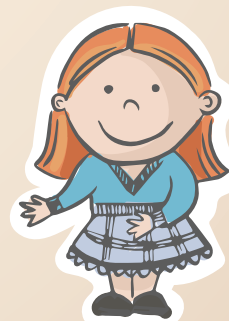
Choose Between

white rice with red sauce
chicken nugget with french fries
crispy chicken breast with french fries



agua y postre infantil.
water and a children's dessert.

12.90€



آرابيسا

POSTRES

DESSERTS

Tarta porción



4.50€

Baklava (4 unds)



6.50€

Baklava (4 unds)

con Helado de Vainilla / with Vanilla Ice Cream



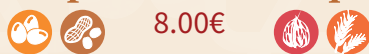
7.50€

Kunafe arabe



7.00€

Surtido de pasteles marroqui (3 und.)



8.00€

Cafe

2.20€

Cafe Arabe moca

3.50€

Te moruno pequeno

3.80€

Te moruno grande

9.00€



BEBIDAS

BEVERAGES

Refrescos / soft drink

3.00€

Zumos / Juices

2.35€

Cerveza / Beer

2.50€

Cerveza XL / Beer XL

4.50€

Agua 1/2 / Water 1/2

2.50€

Sangria / Sangria

3.50€

Sangria XL / Sangria XL

5.50€

Copa de Vino / Wine Glass

3.50€

Ayran / Ayran

3.20€

Zumo fresh de naranja natural

3.80€

Batido / smoothie

Batido 2 frutas, Leche, Miel, 2 frutas A elegir

Smoothie with 2 fruits, milk, honey, and 2 fruits of your choice

5.50€

أرابيسكا

En pleno corazón de Sevilla, donde la herencia andalusí sigue viva en cada rincón, nació Arabesca Restaurant el 12 de julio de 2019 con una idea muy clara: crear mucho más que un restaurante. Nuestro propósito era ofrecer una experiencia capaz de transportar a cada visitante a los sabores, aromas y sensaciones de Oriente Medio sin salir de la ciudad.

Arabesca es el resultado de un apasionante proyecto gastronómico en el que hemos puesto los cinco sentidos para dar vida a un auténtico viaje cultural y culinario. Inspirados en la riqueza de la gastronomía de Oriente Medio y en el legado artístico que une Andalucía con el mundo árabe, hemos creado un espacio donde tradición, historia y modernidad conviven en perfecta armonía.

La esencia arabesca forma parte de la identidad de Sevilla y de Andalucía. Monumentos emblemáticos como Real Alcázar de Sevilla, La Alhambra o Mezquita-Catedral de Córdoba reflejan una herencia cultural que nos inspira cada día. Esa misma influencia se respira en nuestra decoración, cuidadosamente diseñada para crear un ambiente cálido, elegante y lleno de personalidad.

Nuestra cocina se fundamenta en el respeto por las recetas tradicionales de Oriente Medio, elaboradas con ingredientes frescos y de la máxima calidad. Al mismo tiempo, apostamos por la innovación y la creatividad para ofrecer una propuesta gastronómica actual, donde los sabores auténticos se fusionan con técnicas contemporáneas y presentaciones sorprendentes.

Desde nuestra apertura, miles de clientes han compartido con nosotros esta experiencia única. Hoy seguimos trabajando con la misma ilusión del primer día: convertir cada visita a Arabesca Restaurant en un viaje inolvidable a través de la gastronomía, la cultura y la hospitalidad que caracterizan a Oriente Medio.

Arabesca Restaurant: un rincón de Oriente en el corazón de Sevilla



Arabesca

R E S T A U R A N T

EL RESTAURANTE ARABE MAS AUTENTICO DE SEVILLA

*Preguntar por la sugerencia del dia. Servicio de pan y picos ... 1,20€/per.

*Ask for our suggestion for the day. Bread-sticks & bread ... 1,20€/pers.

I.V.A. Incluido en todo los precios

V.A.T included in all prices

Tabla de Alérgenos

