



ENSALADAS

SALATE

FATTOUSH

Tradicional ensalada libanesa mixta, con verduras frescas, trozos de pan árabe crujiente, zumaque y granada
Traditioneller gemischter libanesischer Salat mit frischem Gemüse, Fladenbrotstücken, Sumach und Granatapfel.



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.
Idealer Salat für eine leichte Ernährung, mit Kopfsalat, Tomate, Zwiebel, Avocado, Nüssen und gegrilltem Hähnchen, angerichtet mit Tamarindensirup



13.00€



AFRODISIACA & HALLOUMI

Ensalada de fruta con pistachos, miel, frutos secos y queso halloumi
Obstsalat mit Pistazien, Honig, Nüssen und Halloumi-Käse



10.70€



HUMMOS

HUMMOUS

Crema de Garbanzos con salsa tahineh y limon
Kichererbsenpüree mit Tahini-Sauce und frischer Zitrone



7.50€



HUMMOUS PICANTE

Crema de Garbanzos con chili servida con frutos secos
Kichererbsenpüree mit Chili, serviert mit Nüssen



8.50€



HUMMOUS CON CARNE

Crema de Garbanzos con Carne
Kichererbsenpüree mit Fleisch



10.00€



HUMMOUS CON TRUFA

Crema de Garbanzos con salsa Tahineh, limon y trufa
Kichererbsenpüree mit Tahini-Sauce, Zitrone und Trüffel



8.25€



أرابيسكا

APERITIVOS FRIOS

KALTE VORSPEISEN

LABANEH CON PANCAKE

Queso típico Árabe, servido con tortas miel y pistachos

Typisch arabischer Frischkäse, serviert mit Pfannkuchen, Honig und Pistazien



8.50€



MUTABAL

Berenjenas Asadas salsa tahini y limon

Geröstete Auberginen mit Tahini-Sauce und frischer Zitrone



7.50€



BABA GHANOUGE

Berenjenas Asadas con Pimiento verde, pimiento rojo, limon y Granada

Geröstete Auberginen mit grüner Paprika, roter Paprika,
Zitrone und Granatapfel

7.50€



YALLANJY (Dolma)

Hojas de parra rellenas de arroz y Verduras

Weinblätter, gefüllt mit Reis und Gemüse

7.50€



MUHAMARA

Crema de pimiento asado, pan rallado, limon, Nueces y aceite

Crema aus gerösteter roter Paprika, Semmelbröseln,
Zitrone, Walnüssen und Olivenöl



8.00€



TABBOULEH

Tomate, Cebolla, Perejil, Semola de Trigo, Aceite y limon

Tomate, Zwiebel, Petersilie, Bulgur, Olivenöl und frische Zitrone



9.50€



Arabesca

R E S T A U R A N T

APERITIVOS CALIENTES

WARME VORSPEISEN

FALAFEL

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

Gemüse-Kroketten, Kichererbsen, Zwiebel, Petersilie, orientalische Gewürze und Tahini-Sauce



7.50€



DELICIA DEL PARAISO

Queso halloumi frito servido con calabacín con miel y Frutos Secos
Gebratener Halloumi-Käse, serviert mit Honig-Zucchini und Nüssen



12.50€



LILIANA

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

Pfanne mit geschälten Garnelen, sautiert mit Knoblauch, Koriander und Zitrone



12.50€



KIBBE CHAMIEH

4 Croquetas de KIBBE servido con yogurt y hummous

4 Kibbeh-Kroketten, serviert mit Joghurt und Hummus



16.50€



SHAKSHUKA

Huevos fritos con tomate al estilo egipcio.

Gebratene Eier mit Tomate nach ägyptischer Art

11.00 €



SHAKSHUKA CON QUESO

Huevos fritos con tomate y queso al estilo egipcio

Gebratene Eier mit Tomate und Käse nach ägyptischer Art



13.00 €



BURAK QUESO (samosa)

Hojaldre relleno de queso arabe / Blätterteig, gefüllt mit arabischem Käse



12.50€



أَرَابِسَة

BURAK ESPINACAS (samosa)

Hojaldre relleno de Espinacas
Blätterteig, gefüllt mit Spinat



12.50€



SOPA/SOUP

SOPA DEL DIA (CONSULTAR)

Suppe des Tages (bitte beim Personal nachfragen)

6.50€



Degustacion Arabesca 2 PERSONAS

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

Das ideale Gericht, um 70 % unserer Vorspeisen in angemessenen
Portionen zum Teilen für zwei Personen zu probieren



23.50€

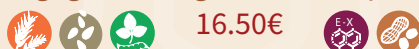


MASHAWI

GRILLGERICHTE

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 Spieße mit Hähnchenfleisch bester Qualität, gewürzt nach arabischer Art, auf Holzkohle gegrillt, mit gerösteter Paprika und Pommes frites



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 Spieße mit Rinderhackfleisch höchster Qualität, nach Koufta-Art gewürzt, auf Holzkohle gegrillt, serviert mit Zwiebelsalat, Pommes frites und gerösteter Paprika



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 Spieße mit gewürztem, frischem Lammfleisch vom Grill, serviert mit Zwiebelsalat, Pommes frites und gerösteter Paprika



18.00€

CASTALETA KARTAG

Chuletas de cordero al carbon con tomillo y picante
Auf Holzkohle gegrillte Lammkoteletts mit Thymian und Gewürzen



19.95€

MIX GRILL

1 Pincho de cordero, 1 Pincho de pollo,
1 Pincho de carne picada, 1 Casteleta y Guarnicion
1 Lammspieß, 1 Hähnchenspieß,
1 Hackfleischspieß, 1 Lammkotelett und Beilage



24.50€

CASTALETA

Chuletas de cordero al carbon con verduras
Auf Holzkohle gegrillte Lammkoteletts mit Gemüse



19.95€

أَرَابِيَسَة

PARRILLADA DE VERDURAS

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

Auf Holzkohle gegrilltes Gemüse,
serviert mit Gemüsesauce und Pommes frites

12.00€



BANDEJA BBQ (2PER)

Surtido de pinchos con Entrantes y guarnicion
Auswahl an Spießen mit Vorspeisen und Beilagen



49.00€



PARA ACOMPAÑAR

BEILAGEN

Arroz Blanco / Weißer Reis

con frutos secos / Weißer Reis mit Nüssen



5.00€



Patatas fritas / Pommes frites



5.00€



Yogurt

Yogurt arabe natural

Natürlicher arabischer Joghurt



5.00€



COUSCOUS

COUSCOUS VERDURAS

Semola de trigo, y varios tipos de verduras cocidas al estilo marroquí

Weizengrieß mit verschiedenen Gemüsesorten,
zubereitet nach marokkanischer Art



16.50€



COUSCOUS CORDERO

Semola de trigo, verduras cocidas, carne de cordero suprema
Weizengrieß mit gekochtem Gemüse und feinstem Lammfleisch



19.50€



TAJIN

TAJIN POLLO

Pollo al horno, Aceitunas, Cilantro

Im Ofen gebackenes Hähnchen mit Oliven und Koriander



17.50€



TAJIN TERNERA

Ternera jugosa al horno, Albaricoques, Ciruelas, Frutos Secos y sesamo

Softiges, im Ofen gebackenes Rindfleisch mit Aprikosen,
Pflaumen, Nüssen und Sesam



18.50€



TAJIN CORDERO

Cordero lechal al horno, con verduras, guisante,
zanahoria, Frutos Secos y sesamo

Im Ofen gebackenes Milchlamm mit Gemüse,
Erbsen, Karotten, Nüssen und Sesam



19.50€



DAOUD BACHA

Carne picada de ternera con caldo de Verduras y frutos secos

Rinderhackfleisch, serviert in Gemüsebrühe mit weiterem
Gemüse und Nüssen



19.50€



أَرَابِيَّة

ESPECIALES

SPEZIALITÄTEN

PASTELA MARROQUI POLLO

Pasta filo con pollo mechado, almendras, azucar y canela

Filoteig mit geschnetzeltem Hähnchenfleisch, Mandeln, Zucker und Zimt



16.00€



RISOTO ARABE

arroz con setas, nueces, pollo y pasas

Reis mit Pilzen, Walnüssen, Hähnchen und Rosinen



16.50€



ARROZ MENDI

Arroz al estilo yemeni con frutos secos, y pollo a la brasa

Reis nach jemenitischer Art mit Trockenfrüchten und gegrilltem Hähnchen



17.50€



ARROZ BUJARI

Arroz cocido a fuego lento en barro con carne de cordero, zanahoria rallada, frutos secos, cebolla y pasas

In einem Tontopf langsam gegarter Reis mit Lammfleisch, geriebenen Karotten, Nüssen, Zwiebeln und Rosinen



19.50€



UGARIT

Arroz con gambas peladas salteada con setas, cebolletas

frescas, cilantro, pimienta rojo y amarillo. Presentado con la salsa do re mi

Reis mit geschälten Garnelen, sautiert mit Pilzen, frischen Frühlingszwiebeln, Koriander, roter und gelber Paprika. Serviert mit „Do-Re-Mi“-Sauce



19.00€



ROYAL CORDERO (2 pers)

Pierna de cordero chero con arroz basmati

Lammkeule mit Basmatireis



48.00€



MENU INFANTIL

KINDERMENÜ

Este menú está pensado para princesas y príncipes menores de 15 años.
Dieses Menü ist für Prinzessinnen und Prinzen unter 15 Jahren gedacht



A Elegir Entre

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

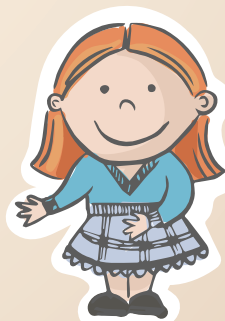
ZUR AUSWAHL

Weißer Reis mit roter Sauce
Chicken Nuggets mit Pommes frites
Knusprige Hähnchenbrust mit Pommes frites



agua y postre infantil.
Wasser und ein Kinderdessert

12.90€



آرابيسا

POSTRES

DESSERTS

Tarta porción / Kuchenstück



4.50€

Baklava (4 unds) / Baklava (4 Stück)



6.50€

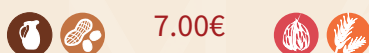
Baklava (4 unds) / Baklava (4 Stück)

con Helado de Vainilla / mit Vanilleeis



7.50€

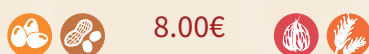
Kunafe arabe / Arabisches Kunafe



7.00€

Surtido de pasteles marroqui (3 und.)

Auswahl an marokkanischem Gebäck



8.00€

Cafe / Kaffee

2.20€

Cafe Arabe moca

3.50€

Te moruno pequeno

Marokkanischer Minztee (klein)

3.80€

Te moruno grande

Marokkanischer Minztee (groß)

9.00€



BEBIDAS

GETRÄNKE

Refrescos / Erfrischungsgetränke

3.00€

Zumos / Säfte

2.35€

Cerveza / Bier

2.50€

Cerveza XL / Bier XL

4.50€

Agua 1/2 / Wasser 1/2

2.50€

Sangria / Sangria

3.50€

Sangria XL / Sangria XL

5.50€

Copa de Vino / Glas Wein

3.50€

Ayran / Ayran

3.20€

Zumo fresh de naranja natural

Frisch gepresster Orangensaft

3.80€

Batido / smoothie

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

Smoothie mit 2 Früchten nach Wahl, Milch und Honig

5.50€

أرابيسكا

Im Herzen von Sevilla, wo das andalusische Erbe in jedem Winkel lebendig bleibt, wurde das Arabesca Restaurant am 12. Juli 2019 mit einer klaren Vision gegründet: weit mehr als nur ein Restaurant zu schaffen. Unser Ziel war es, ein Erlebnis zu bieten, das jeden Besucher in die Geschmäcker, Düfte und Eindrücke des Nahen Ostens entführt, ohne die Stadt verlassen zu müssen.

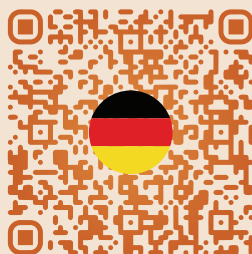
Arabesca ist das Ergebnis eines leidenschaftlichen gastronomischen Projekts, in das wir alle fünf Sinne gesteckt haben, um eine authentische kulturelle und kulinarische Reise ins Leben zu rufen. Inspiriert vom Reichtum der nahöstlichen Gastronomie und dem künstlerischen Erbe, das Andalusien mit der arabischen Welt verbindet, haben wir einen Ort geschaffen, an dem Tradition, Geschichte und Moderne in perfekter Harmonie zusammenleben.

Die arabeske Essenz ist Teil der Identität von Sevilla und Andalusien. Wahrzeichen wie der Real Alcázar von Sevilla, die Alhambra oder die Mezquita-Kathedrale von Córdoba spiegeln ein kulturelles Erbe wider, das uns jeden Tag aufs Neue inspiriert. Genau dieser Einfluss ist auch in unserer Einrichtung spürbar, die sorgfältig gestaltet wurde, um eine warme, elegante und charaktervolle Atmosphäre zu schaffen.

Unsere Küche basiert auf dem Respekt vor den traditionellen Rezepten des Nahen Ostens, die mit frischen Zutaten von höchster Qualität zubereitet werden. Gleichzeitig setzen wir auf Innovation und Kreativität, um ein zeitgemäßes gastronomisches Angebot zu präsentieren, bei dem authentische Aromen mit modernen Techniken und überraschenden Präsentationen verschmelzen.

Seit unserer Eröffnung haben Tausende von Gästen diese einzigartige Erfahrung mit uns geteilt. Heute arbeiten wir mit der gleichen Begeisterung wie am ersten Tag daran, jeden Besuch im Arabesca Restaurant in eine unvergessliche Reise durch die Gastronomie, die Kultur und die Gastfreundschaft zu verwandeln, die den Nahen Osten auszeichnen.

Arabesca Restaurant: Ein Stück Orient im Herzen von Sevilla.



Arabesca

R E S T A U R A N T

DAS AUTHENTISCHSTE ARABISCHE RESTAURANT IN SEVILLA

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

*Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung.

Brot & Brotstangen ... 1,20€ / Person

I.V.A. Incluido en todo los precios

Alle Preise inklusive MwSt

Allergen-Übersicht

