



ENSALADAS

SALADES

FATTOUSH

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

Salade libanaise mixte traditionnelle, avec des légumes frais, des morceaux de pain pita croustillants, du sumac et de la grenade



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.

Salade idéale pour les personnes au régime, avec laitue, tomate, oignon, avocat, noix, poulet grillé, assaisonnée de sirop de tamarin naturel



13.00€



AFRODISIACA & HALLOUMI

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

Salade de fruits aux pistaches, au miel, aux fruits secs et au fromage halloumi



10.70€



HUMMOS

HUMMOUS

Crema de Garbanzos con salsa tahineh y limon

Purée de pois chiches à la sauce tahini et au citron frais



7.50€



HUMMOUS PICANTE

Crema de Garbanzos con chili servida con frutos secos

Purée de pois chiches écrasés au piment, servie avec des fruits secs



8.50€



HUMMOUS CON CARNE

Crema de Garbanzos con Carne

Purée de pois chiches à la viande



10.00€



HUMMOUS CON TRUFA

Crema de Garbanzos con salsa Tahineh, limon y trufa

Purée de pois chiches à la sauce tahini, au citron et à la truffe



8.25€



أَرَابِيَّة

APERITIVOS FRIOS

COLD STARTERS

LABANEH CON PANCAKE

Queso típico Árabe, servido con tortas miel y pistachos

Fromage à la crème arabe, servi avec des pancakes, du miel et des pistaches



8.50€



MUTABAL

Berenjenas Asadas salsa tahini y limon

Aubergines rôties à la sauce tahini et au citron frais



7.50€



BABA GHANOUGE

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

Aubergines rôties aux poivrons verts, poivrons rouges, citron et grenade

7.50€



YALLANJY (Dolma)

Hojas de parra rellenas de arroz y Verduras

Feuilles de vigne farcies au riz et aux légumes

7.50€



MUHAMARA

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

Crème de poivron rouge rôti, chapelure, citron, noix et huile d'olive



8.00€



TABBOULEH

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

Tomate, oignon, persil, boulgour, huile d'olive et citron frais



9.50€



APERITIVOS CALIENTES

HOT STARTERS

FALAFEL

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

Croquettes de légumes, pois chiches, oignon, persil,
épices orientales et sauce tahini



7.50€



DELICIA DEL PARAISO

Queso halloumi frito servido con calabacín con miel y Frutos Secos
Fromage halloumi frit servi avec des courgettes au miel et des fruits secs



12.50€



LILIANA

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

Poêlée de crevettes décortiquées sautées à l'ail, à la coriandre et au citron



12.50€



KIBBE CHAMIEH

4 Croquetas de KIBBE servido con yogurt y hummous
4 croquettes de KIBBE servies avec du yaourt et du houmous



16.50€



SHAKSHUKA

Huevos fritos con tomate al estilo egipcio.

Œufs frits à la tomate, à l'égyptienne

11.00 €



SHAKSHUKA CON QUESO

Huevos fritos con tomate y queso al estilo egipcio

Œufs frits à la tomate et au fromage, à l'égyptienne



13.00 €



BURAK QUESO (samosa)

Hojaldre relleno de queso arabe / Pâte feuilletée farcie au fromage arabe



12.50€



أَرَابِسَة

BURAK ESPINACAS (samosa)

Hojaldre relleno de Espinacas
Pâte feuilletée farcie aux épinards



12.50€



SOPA/SOUP

SOPA DEL DIA (CONSULTAR)
SOUPE DU JOUR (À CONSULTER)

6.50€



Degustacion Arabesca 2 PERSONAS

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

Le plat idéal pour déguster 70 % de nos apéritifs
en portions adaptées pour partager à deux



23.50€



MASHAWI

BARBECUE

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 brochettes de poulet de qualité supérieure, assaisonnées à la façon arabe, grillées au charbon de bois, avec poivrons rôtis et frites



16.50€



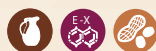
SHISH KOUFTA

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 brochettes de bœuf haché de qualité suprême, assaisonnées façon koufta, grillées au charbon de bois, servies avec une salade d'oignons, frites et poivrons rôtis



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 brochettes de viande d'agneau fraîche épicée cuites au barbecue, servies avec une salade d'oignons, frites et poivrons rôtis



18.00€



CASTALETA KARTAG

Chuletas de cordero al carbon con tomillo y picante

Côtelettes d'agneau grillées au charbon de bois avec du thym et des épices



19.95€



MIX GRILL

1 Pincho de cordero, 1 Pincho de pollo,

1 Pincho de carne picada, 1 Casteleta y Guarnicion

1 brochette d'agneau, 1 brochette de poulet,

1 brochette de viande hachée, 1 côtelette et garniture



24.50€



CASTALETA

Chuletas de cordero al carbon con verduras

Côtelettes d'agneau grillées au charbon de bois avec des légumes



19.95€



أَرَابِيَسَة

PARRILLADA DE VERDURAS

Verduras asadas al carbon vegetal
servido con salsa de verduras y patatas fritas
Légumes grillés au charbon de bois servis avec
une sauce aux légumes et des frites

12.00€



BANDEJA BBQ (2PER)

Surtido de pinchos con Entrantes y guarnicion
Assortiment de brochettes avec entrées et garniture



49.00€



PARA ACOMPAÑAR

TO ACCOMPANY

Arroz Blanco / RIZ BLANC

con frutos secos / Avec des fruits secs



5.00€



Patatas fritas / FRITES



5.00€



Yogurt

Yogurt arabe natural
Yaourt arabe nature



5.00€



COUSCOUS

COUSCOUS VERDURAS

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

Semoule de blé et divers types de légumes cuits à la marocaine



16.50€



COUSCOUS CORDERO

Semola de trigo, verduras cocidas, carne de cordero suprema

Semoule de blé, légumes cuits, viande d'agneau suprême



19.50€



TAJIN

TAJIN POLLO

Pollo al horno, Aceitunas, Cilantro

Poulet au four, olives, coriandre



17.50€



TAJIN TERNERA

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

Bœuf juteux au four, abricots, prunes, fruits secs et sésame



18.50€



TAJIN CORDERO

Cordero lechal al horno, con verduras, guisante,

zanahoria, Frutos Secos y sesamo

Agneau de lait au four, avec légumes, petits pois,

carottes, fruits secs et sésame



19.50€



DAOUD BACHA

Carne picada de ternera con caldo de Verduras y frutos secos

Viande de bœuf hachée servie avec un bouillon de légumes et des fruits secs



19.50€



أرابيسك

ESPECIALES

SPECIAL

PASTELA MARROQUI POLLO

Pasta filo con pollo mechado, almendras, azucar y canela

Pâte filo au poulet effiloché, amandes, sucre et cannelle



16.00€



RISOTO ARABE

arroz con setas, nueces, pollo y pasas

Riz aux champignons, noix, poulet et raisins secs



16.50€



ARROZ MENDI

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

Riz à la yéménite avec des fruits secs et du poulet grillé



17.50€



ARROZ BUJARI

Arroz cocido a fuego lento en barro con carne de cordero,

zanahoria rallada, frutos secos, cebolla y pasas

Riz mijoté dans un plat en terre cuite avec de la viande d'agneau,

carotte râpée, fruits secs, oignon et raisins secs



19.50€



UGARIT

Arroz con gambas peladas salteada con setas, cebolletas

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

Riz aux crevettes décortiquées sautées aux champignons, jeunes oignons

frais, coriandre, poivrons rouges et jaunes. Présenté avec la sauce do ré mi



19.00€



ROYAL CORDERO (2 pers)

Pierna de cordero chero con arroz basmati

Gigot d'agneau avec riz basmati



48.00€



MENU INFANTIL

CHILDREN'S MENU

Este menú está pensado para princesas y príncipes menores de 15 años.
Ce menu est conçu pour les princesses et les princes de moins de 15 ans



A Elegir Entre

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

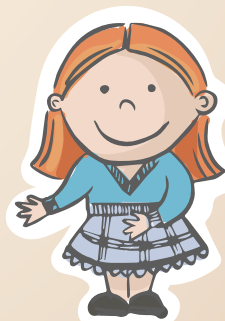
AU CHOIX

Riz blanc à la sauce rouge
Nuggets de poulet avec frites
Blanc de poulet croustillant avec frites



agua y postre infantil.
Eau et dessert pour enfant inclus

12.90€



آرابيسا

POSTRES

DESSERTS

Tarta porción / PORTION DE GÂTEAU



4.50€

Baklava (4 unds)



6.50€

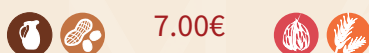
Baklava (4 unds)

con Helado de Vainilla / with Vanilla Ice Cream



7.50€

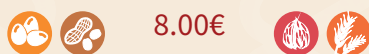
Kunafe arabe



7.00€

Surtido de pasteles marroqui (3 und.)

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES MAROCAINES (3 pièces)



8.00€

CAFÉ

2.20€

Cafe Arabe moca

3.50€

Te moruno pequeno

3.80€

Te moruno grande

9.00€



BEBIDAS

BEVERAGES

Refrescos / SODAS

3.00€

Zumos / JUS

2.35€

Cerveza / BIÈRE

2.50€

Cerveza XL / BIÈRE XL

4.50€

Agua 1/2 / EAU 1/2

2.50€

Sangria / Sangria

3.50€

Sangria XL / Sangria XL

5.50€

Copa de Vino / VERRE DE VIN

3.50€

Ayran / Ayran

3.20€

Zumo fresh de naranja natural

JUS D'ORANGE NATUREL FRAIS

3.80€

Batido / smoothie

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

Smoothie avec 2 fruits, lait, miel, 2 fruits au choix

5.50€

أرابيسكا

En plein cœur de Séville, où l'héritage andalou reste vivant dans chaque recoin, le Restaurant Arabesca est né le 12 juillet 2019 avec une idée très claire : créer bien plus qu'un restaurant. Notre objectif était d'offrir une expérience capable de transporter chaque visiteur vers les saveurs, les arômes et les sensations du Moyen-Orient sans quitter la ville.

Arabesca est le résultat d'un projet gastronomique passionnant dans lequel nous avons mis nos cinq sens pour donner vie à un véritable voyage culturel et culinaire. Inspirés par la richesse de la gastronomie du Moyen-Orient et par l'héritage artistique qui unit l'Andalousie au monde arabe, nous avons créé un espace où tradition, histoire et modernité cohabitent en parfaite harmonie.

L'essence arabesque fait partie de l'identité de Séville et de l'Andalousie. Des monuments emblématiques tels que le Real Alcázar de Séville, l'Alhambra ou la Mosquée-Cathédrale de Cordoue reflètent un héritage culturel qui nous inspire au quotidien. Cette même influence se respire dans notre décoration, soigneusement conçue pour créer une atmosphère chaleureuse, élégante et pleine de personnalité.

Notre cuisine repose sur le respect des recettes traditionnelles du Moyen-Orient, élaborées avec des ingrédients frais et de la plus haute qualité. En même temps, nous misons sur l'innovation et la créativité pour offrir une proposition gastronomique actuelle, où les saveurs authentiques fusionnent avec des techniques contemporaines et des présentations surprenantes.

Depuis notre ouverture, des milliers de clients ont partagé avec nous cette expérience unique. Aujourd'hui, nous continuons à travailler avec le même enthousiasme qu'au premier jour : faire de chaque visite au Restaurant Arabesca un voyage inoubliable à travers la gastronomie, la culture et l'hospitalité qui caractérisent le Moyen-Orient.

Restaurant Arabesca : un coin d'Orient au cœur de Séville.



Arabesca

R E S T A U R A N T

LE RESTAURANT ARABE LE PLUS AUTHENTIQUE DE SÉVILLE

*Preguntar por la sugerencia del día. Servicio de pan y picos ... 1,20€/per.
Demandez notre suggestion du jour. Service de pain et gressins ..1,20€/pers.

I.V.A. Incluido en todo los precios

T.V.A. incluse dans tous les prix

Tableau des allergènes

