

FLAMENKANA

RESTAURANTE AFRICANO CON ALMA FLAMENCA

MENU

entrantes

- 1. ZAALOUK (Marruecos)**   5,50
Ensalada de berenjenas cocidas en salsa de tomate, ajo y pimientos asados, aliñada con pimentón dulce y limón (Puede tomarla fría o caliente)
- 2. HUMMUS (Marruecos)**   5,50
Hummus acompañado con pan de pita
- 3. ENSALADA MIXTA**  **O TABOULI SALAD**   6,50
Hojas verdes con aguacate y aceitunas (con atun de lata a elegir) O Tabouli - Ensalada de Oriente Medio a base de perejil, hierbabuena, tomate, cebolla y trigo bulgur
- 4. Patatas aliñadas**   3,00/6,00
- 5. AKARA (Nigeria)**  5,00
Crujientes buñuelos fritos de judías, cebolla y pimiento dulce
- 6. FATAYA (Senegal)**   5,50
Empanadillas caseras rellenas de ternera picada o atun y sofrito de cebolla, tomate y pimienta servido con salsa picante
- 7. ÑAME (Nigeria)**  7,50
Bolitas de ñame con langostino o aguacate  
con salsa de mango, ajo, tomate, aguacate y cebolla, con cilantro fresco
- 8. ALITAS -**  *Alitas de pollo en adobo* 5,00
- 9. PLATANO MACHO VERDE**   5,00
Láminas de plátano verde recién hechas, ligeramente saladas y fritas servido con salsa de guacamole
- 10. ROYUCA**   5,00
Rollitos elaborados con yuca recién rallada y rellenos de crema de espinacas y maíz dulce en bechamel de leche de almendras y harina de garbanzos, (x2)
- 11. SUYA (Nigeria) opcion: pollo, ternera o langostino**  7,50
Pinchitos sazonados con pimentón, ajo, cebolla, condimentos y especias con molido de cacahuete mecla con especias
- 12. OKRA FRITA CRUYIENTE CON SALSA (Nigeria)**   5,00
servidos con salsa de pimientos mixtos, cebolla y ajo

SIN GLUTEN

GLUTEN

FRUTOS SECOS

PESCADO

VEGANO

LÁCTEOS

HUEVO

SOJA



FLAMENKANA
RESTAURANTE AFRICANO CON ALMA FLAMENCA



platos

- 13. ARROZ JOLLOF CON POLLO (Nigeria)**  16,00
 Contramuslo de pollo y arroz con especias acompañando de plátano frito y coleslaw
- 14. YASSA (Senegal)**   15,00
 Rodajas de merluza al limón con arroz Basmati. con salsa de limon, cebolla y mostaza
- 15. CUSCUS CON TERNERA Y VERDURA (Marruecos)**  15,00
 Cuscus de ternera servido en una cazuela de barro tradicional
- 16. MAFE (Senegal)**   11,00
 Ternera tierna estofada en salsa de cacahuete y verduras servido con arroz basmati
- 17. TAJIN DE TERNERA o de Cordero (Marruecos)**   16,00/17,50
 Tajín de ternera servido en una cazuela de barro tradicional
- 18. PASTELA DE POLLO (Marruecos)**  12,50 /13,50
 Contiene un relleno de pollo dulce y salado mezclado con cebollas, hierbas y almendras, y envuelto en capas de masa bric normal o sin gluten  
- 19. RABO DE TORO**  16,00
 Tierna carne servido con arroz basmati y judillas carillas y platano frito
- 20. BROCHETA DE CORDERO O TERNERA A LA PARRILLA (Marruecos)** 16,00
 Con opciones de cuscus normal o de yuca, Tabouli o ensalada mixta
- 21. OPCIONES DE SWALLOW(FUFU):** 13,50
 Harina de Ñame (yam), con opciones de sopa (guisos) de Egusi (semillas de variedad de melon) O okra  CON pescado o carne (Nigeria/Africa occidental)
- OPCIONES VEGANOS**
- 22. Egusi solo**   9,00
 con fufu (Harina de Ñame (yam) o CON ARROZ BASMATI blanca
- 23. GARBANZOS AL CURRY CON CALABAZA**   12,00
 Garbanzos en salsa de curry con pimientos mixtos, zanahoria, espinacas, coliflor y especias, y servido con arroz basmati y plátano frito
- 24. CUSCUS normal** () **o de Yuca** () **con SOLO**  **VERDURA** 10,00
- 25. ARROZ JOLLOF CON PLATANO MACHO MADURO FRITO(Nigeria)**   8,00

SIN GLUTEN

GLUTEN

FRUTOS SECOS

PESCADO

VEGANO

LÁCTEOS

HUEVO

SOJA



hamburguesas

26. HAMBURGUESA VEGANA (FLAMENKANA SPECIAL)    13,00
con cebolla, ajo, nueces crudas, lentejas, arroz integral, semillas de chía y especias, servido con Patata o Yuca Frita y salsa mayonesa siracha combo

27. HAMBURGUESA DE SUYA DE TERNERA (FLAMENKANA SPECIAL)  13,00
100% ternera picada con especias, y Servido con Patata o Yuca Frita y salsa mayonesa siracha combo

28. HAMBURGUESA DE CORDERO (150G 100% cordero)  14,50
Servido con Patata o Yuca Frita y salsa mayonesa siracha combo

Guarniciones(5,00):

ARROZ JOLLOF

Arroz Basmati blanco

plátano frito

Yuca frita

ÑAME (HERVIDO O FRITO)

PAN 0,50

SALSAS EXTRAS:

SALSA PICANTE 0,25

SALSA DE MANGO, 0,50

SALSA DE OKRA, 0,35

COLESLAW 0,70

postres/desserts

BROWNIE

Brownie americano casero (Americano)   5,00

Bizcocho - Tarta de Guinness (Irlandés) 4,50

Bizcocho - Tarta de Piña (Inglesa)   4,50

Piña caramelizada   5,00
Piña caramelizada servida con helado de vainilla (opción vegana disponible)

Sorbete de Mango  4,50

Sorbete de Mango- normal 3,00

Briouats de Almendras (Marruecos) (x4)  5,00

Rebozados con miel

Baklawa -dulce Arabe de pistaccio (x 3)    4,00

Baklawa y Briouats combinados (2 y 2)  5,00

TARTA DE MANZANA

Con helado de vainilla (opción vegana disponible) o crema inglesa hecho con leche de soja(custard)   5,00

GLUTEN

FRUTOS SECOS

PESCADO

VEGANO

LÁCTEOS

HUEVO

SOJA



LATAS REFRESCO

COCA COLA 2,00€ COCA COLA Light 2,00€

COCA COLA 0 2,00€

FANTA LIMON. 2,00€

NESTEA LIMON 2,00€

7UP 2,00€

AQUARIUS NARANJA 2,00€

KAS NARANJA 2,00€

AGUA

CON GAS - 0.50 plastico (o 33cl vidrio) 1lt 2,50€

NATURAL - 0.50lt 1,00€ 1,5lt -2,50€



bebidas sin alcohol

Zobo/Bissap (Nigeria/Senegal) (infusión de flores de hibiscos casero)

2,50

Piña (Zum de piña casero o de botellag

2,00

Guinness Malta (330ML)

3,00

VitaMalt (330ML)

3,00

Maltex (330ML)

3,00

Foco Mango (330ML)

2,50

bebidas con alcohol

GUINNESS NIGERIANA 8%alc (330ML) BOTELLA

5,00

CERVEZA DE NIGERIA - STAR LAGER (5.1%- 600ML)

7,00

CERVEZA DE ETIOPIA- HABESHA(330ML) BOTELLA

3,50

CERVEZA DE MARRUECOS- CASABLANCA(330ML) BOTELLA

4,50

vinos blanco y tinto

TIERRA BLANCA SECO O SEMI DULCE - COPA - 2.50 €

BOTELLA 15.00

MARQUES DE IRUN - COPA -2.75 €

BOTELLA 16.00

ENTRECHUELLO Roble Tinto- COPA -2.75 €

BOTELLA 17.00

ENTRECHUELLO Chardone Blanco- COPA -2.75 €

BOTELLA 17.00

Protos Vino Tinto (Ribera del Duero) - 3,00€

BOTELLA 20.00

MARQUES DE CACERES - COPA 2,75€

BOTELLA 17.00

selección de fino y vinos de la zona

FINO Y MANZANILLA

Botella / Copa Fino Tio Pepe o La Ina - 17,00€ /1,90€

OLOROSO DULCE

Canasta - Copa 2,00€

OLOROSO SECO

1847 - Copa 2,00€

AMONTILLADO

Copa - Rio Viejo - 2,40€. Alfonso 2,40€

PALO CORTADO.

Amontillo los Arcos 2,45€. Palo Don Nuño 4.00€

VINOS TINTOS Rioja 2,50€

TINTO DE VERANO con Limon 3.00€

TINTO DE VERANO con Casera Blanca 2.50€





VINOS ESPUMOSOS DE FRANCIA.

Moet&Chandon(BrutlImperial) 60,00€

PEDRO XIMENEZ-MOSCATE.

San Emilio Lustau 4,00€

LUSTAU Vermut Blanco 3,75€.

LUSTAU Vermut Rojo 3.75€

GIN - Bombay. Sapphire 7,00€

WHISKY - 7,00€

RON - 5,50€

VODKA - Absolut 4,50€

BRANDY

• **Solera 5,00€**

• **Lepanto 7,00€**

cocteles

MOJITO - 8,00

PIÑA COLADA - 7,00

MARGARITA - 7,00

ZAE ZAE - Batido de aguacate, banana, leche, frutas y crema con decorado con frutos secos (Marruecos) 7,50

CHAPMAN (NIGERIA) (sin alcohol 7,00,) (con alcohol, 8,50)

MIMOSA (basico 6,00) (con adicional alcohol, 7,50)

cerveza de grifo y botellas

CAÑA -1.50€

MEDIANA-2.00€

ENTERA- 3.00€

BOTELLAS -2.50€

cafe y infusiones

Cafe con leche - 1,50€

Cafe Solo - 1,30€

Cappuccino 1,60€

Cafe Bombon 2,20€

Té (infusiones) - 1,30€

Té ingles 1,50€

Cola Cao 1,30€

TE MARROQUÍ 3.00€

