

FLAMENKANA

RESTAURANTE AFRICANO CON ALMA FLAMENCA

MENU

Antipasti

1. **ZAALOUK (Marocco)**   5,50
Insalata di melanzane cotte in salsa di pomodoro, aglio e peperoni arrostiti, condita con paprika dolce e limone (si può mangiare calda o fredda).
2. **HUMMUS (Marocco)**   5,50
Hummus servito con pane pita
3. **INSALATA MISTA**   **O INSALATA TABOULI**  6,50
Verdure a foglia con avocado e olive (con tonno in scatola a scelta) OPPURE Tabouli - insalata mediorientale con prezzemolo, menta, pomodoro, cipolla e grano bulgur
4. **Patate condite**   3,00/6,00
5. **AKARA (Nigeria)**  5,00
Frittelle fritte croccanti con fagioli, cipolla e peperoni dolci
6. **FATAYA (Senegal)**   5,50
Fagottini fatti in casa con ripieno di carne macinata di vitello o tonno e cipolla, pomodoro e peperone fritti, serviti con salsa piccante.
7. **NOME (Nigeria)**  7,50
 **Gnocchetti di igname con gamberi**
o avocado  6,50
con salsa di mango, aglio, pomodoro, avocado e cipolla, con cilantro fresco
8. **ALITAS -**  **Ali di pollo marinate** 5,00
9. **PLATANO MACHO VERDE**   5,00
Fette di piantaggine verde appena preparate, leggermente salate e fritte e servite con salsa guacamole
10. **ROYUCA**   5,00
Involtini preparati con manioca fresca grattugiata e ripieni di crema di spinaci e mais dolce in una besciamella di latte di mandorle e farina di ceci, (x2)
11. **SUYA (Nigeria) a scelta: pollo, vitello o gamberi**  7,50
Spiedini conditi con paprika, aglio, cipolla, aromi e spezie e macinati. mecla di arachidi speziata
12. **OKRA FRITTA CON SALSA (Nigeria)**   5,00
servito con peperoni misti, cipolla e salsa all'aglio

SIN GLUTINE NOCI



PESCE



VEGANO LATTE



UOVA



SOIA



FLAMENKANA
RESTAURANTE AFRICANO CON ALMA FLAMENCA



PIATTI

13. **JOLLOF DI RISO CON POLLO (Nigeria)**  16,00
Petto di pollo e riso speziato con platano fritto e insalata di cavolo
14. **YASSA (Senegal)**   15,00
Tranci di nasello al limone e riso Basmati. con salsa al limone, cipolla e senape
15. **CUSCINO CON ORTAGGI E VERDURE (Marocco)**  15,00
Couscous di vitello servito in una tradizionale casseruola di terracotta
16. **MAFE (Senegal)**   11,00
Brasato di manzo tenero in salsa di arachidi e verdure servito con riso basmati
17. **TAJIN DI VITELLO o di montone (Marocco)**   16,00/17,50
Tajine di manzo servito in una tradizionale casseruola di terracotta
18. **TORTA DI POLLO (Marocco)**  12,50 /13,50
Contiene un ripieno di pollo dolce e saporito mescolato con cipolle, erbe aromatiche e mandorle e avvolto in strati di pasta bric normale o s e n z a g l u t i .
19. **CODA DI TORO**  16,00
Carne tenera servita con riso basmati e banana e fagioli fritti.
20. **KEBAB DI AGNELLO O VITELLO ALLA GRIGLIA (Marocco)** 16,00
Con scelta di couscous semplice o di manioca, Tabouli o insalata mista
21. **OPZIONI DI DEGLUTIZIONE (FUFU):** 13,50
Farina di igname, con opzioni di zuppa (stufati) di Egusi (semi di melone) O gombo CON pesce o carne (Nigeria/Africa occidentale)
- OPZIONI VEGANE**
22. **Solo Egusi**   9,00
con fufu (farina di igname) o con RISO BASMATI bianco
23. **CECI AL CURRY CON ZUCCA**   12,00
Ceci in salsa di curry con peperoni misti, carote, spinaci, cavolfiore e spezie, serviti con riso basmati e piantaggine fritta.
24. **CUSCOLO normale () o Yucca () con SOLO ORTAGGI**   10,00
25. **RISO JOLLOF CON PLATANI MATURI FRITO(Nigeria)**   8,00



AMBURGHI

26. **HAMBURGER VEGANO (SPECIALE FLAMENKANA)**    13,00
con cipolla, aglio, noci crude, lenticchie, riso integrale, semi servito con patate fritte o yucca e salsa maionese combinata siracha.
27. **HAMBURGER DI MANZO SUYA (SPECIALE FLAMENKANA)**  13,00
Manzo tritato 100% speziato, servito con patate o yucca fritta e salsa maionese Siracha.
28. **HAMBURGER DI AGNELLO (150G 100% agnello)**  14,50
Servito con patate o yucca fritti e salsa maionese siracha
Guarnizioni(5,00):
RISO JOLLOF
Riso basmati bianco riso
basmati fritto piantaggine
Manioca fritta
IGNAME (BOLLITO O FRITTO)
PANE 0,50
SALSE EXTRA:
SALSA CALDA 0,25
SALSA DI MANGO , 0,50
SALSA DI OKRA , 0,35
INSALATA DI CAVOLO 0,70

DESSERTALI/DESERT

- MARRONE**   5,00
Brownie americano fatto in casa (america)
- Pan di Spagna - Torta alla Guinness (irlandese)** 4,50
- Pan di Spagna - Torta all'ananas (inglese)**   4,50
- Ananas caramellato**   5,00
Ananas caramellato servito con gelato alla vaniglia (opzione vegana disponibile)
-  **Sorbetto al mango** 4,50
- Sorb** 3,00
- etto al mango - normale** 5,00
- Briouat alle mandorle (Marocco) (x4)** 
Rivestito di miele
- Baklawa - Dolce arabo al pistacchio (x 3)**   4,00
- Baklawa e Briouats combinati (2 & 2)**  5,00
- TORTA DI MELE** 5,00
Con gelato alla vaniglia (opzione vegana disponibile) o crème anglaise fatta con latte di soia (crema pasticceria).   5,00

GLUTEN

FRUTOS SECOS

PESCADO

VEGANO

LÁCTEOS

HUEVO

SOY
BEA
N



LATTINE PER IL RISTORO

COCA COLA 2,00€ COCA COLA Light

2,00€ COCA COLA 0 2,00€ COCA COLA 0

2,00€

FANTA LIMON.

2,00€ NESTEA

LIMON 2,00€ 7UP

2,00€

ACQUARIO ARANCIONE 2,00€ 2,00

KAS ARANCIA 2,00€

ACQUA

CON GAS - 0,50 plastica (o 33cl vetro) 1lt 2,50€.

NATURALE - 0,50lt 1,00€ 1,5Lt -2,50€ 1,5Lt -2,50€ 1,00€ 1,5Lt -2,50€ 2,50

b9b1DQS s1Ω Q1G0h0I

Zobo/Bissap (Nigeria/Senegal) (infuso di fiori di
ibisco fatto in casa)

Ananas (succo di ananas fatto in casa o
bottiglia di Guinness Malta (330ML))

VitaMalt (330ML)

Maltex (330ML)

Foco Mango (330ML)

2,50

2,00

3,00

3,00

3,00

2,50

b9b1DQS GOΩ Q1G0h0I

GUINNESS NIGERIAN 8%alc (330ML) BOTTIGLIA BIRRA

NIGERIANA - STAR LAGER (5,1%- 600ML) BOTTIGLIA BIRRA

ETIOPICA - HABESHA(330ML) BOTTIGLIA

BIRRA DEL MAROCCO - BOTTIGLIA DI CASABLANCA
(330ML)

5,00

7,00

3,50

4,50

VIΩOS b1QΩGO Y t1Ωt0

TIERRA BLANCA SECCO O SEMIDOLCE - BICCHIERE - 2,50 € 2,50

MARQUES DE IRUN - VETRO - 2,75 € -2,75

ENTRECHUELLO Quercia Rossa - COPPA -2,75 € -
2,75

ENTRECHUELLO Vino bianco Chardone -
Bicchiere -2,75 € Vino rosso Protos (Ribera del
Duero) - 3,00€ MARQUES DE CACERES -

Bicchiere 2,75 € 2,75 € 2,75

BOTTIGLIA 15,00

BOTTIGLIA 16,00

BOTTIGLIA 17,00

BOTTIGLIA 17,00

BOTTIGLIA 20,00

BOTTIGLIA 17,00

s919GG1ÓΩ d9 f1ΩO e v1ΩOs d9 1Q KOΩQ

FINO E MANZANILLA

Bottiglia / Bicchiere Fino Tio Pepe o La Ina - 17,00€ /1,90€

OLOROSOUSO DULCE

Cestino - Coppa 2,00€

OLOROSO SECO SECO

1847 - Vetro 2,00€

AMONTILLADO

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

PALO CORTADO.

Amontillo los Arcos 2,45€. alo Don Nuño 4,00€

VINI ROSSIRioja 2,50€.



TINTO DE VERANO con Limon 3.00€ 3.00€.

TINTO ESTIVO con Casera Blanca 2.50€ 2.50



INI FRIZZANTI DALLA

FRANCIA. Moët & Chandon (Brut Imperial) 60,00€ PEDRO XIMENEZ-

MOSCATO.

San Emilio Lustau 4,00€

LUSTAU Vermouth 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€ 5,00**

• **Lepanto 7,00€ 7,00**

COCKTAIL

MOJITO - 8,00 PIÑA

COLADA - 7,00

MARGARITA - 7,00

**AE ZAE - Frullato di avocado, banana, latte, frutta e panna
decorato con noci (Marocco)7,50**

**CHAPMAN (NIGERIA) (senza alcol 7,00,) (con alcol 8,50) MIMOSA
(base 6,00) (con alcol aggiuntivo 7,50)**

birre alla spina e in bottiglia

CAÑA -1,50€

MEDIO- 2,00€

INTERO- 3,00€

3,00€

BOTTIGLIE -2,50€.

Cola Cao 1,30€ Cola Cao 1,30

TÈ MAROCCHINO 3.00€ 3.00

Cafe con leche -

1,50€ Cafe Solo

-1,30€

Cappuccino 1,60€

Cafe Bombon 2,20€

Tè (infusi) - 1,30€ Tè

inglese1 ,50€



