



NUESTRA COCINA FUSIÓN

En Khalijia, la cocina no es solo una profesión, es una pasión. Nuestro objetivo es ofrecer a nuestros comensales una experiencia culinaria única, que celebre la riqueza de las culturas marroquí y oriental a través de una fusión innovadora de sabores y técnicas de cocción. Con cada plato, queremos transportar a nuestros clientes a un viaje culinario, en el que descubran nuevos sabores y aromas que evocan nuestros orígenes.

En nuestro restaurante, valoramos los ingredientes frescos y de alta calidad, tanto los que se encuentran en nuestra zona como los que viajan desde lejos. Nos aseguramos de que cada ingrediente se utilice de manera responsable y con un enfoque sostenible, para respetar el medio ambiente y la cultura alimentaria de nuestra región. Cada plato en nuestro menú es cuidadosamente elaborado por nuestro equipo de chefs altamente capacitados, que combinan técnicas tradicionales y contemporáneas para crear platos innovadores y llenos de sabor.

Creemos que la cocina es más que un negocio, es una forma de contar historias. Por eso, nuestro equipo no solo prepara platos exquisitos, sino que también cuenta la historia detrás de cada uno de ellos. Queremos que nuestros clientes se sientan parte de nuestra cultura y tradiciones culinarias, mientras disfrutan de una experiencia gastronómica sofisticada y única. Ya sea que vengan a disfrutar de una cena en pareja, una reunión de negocios o una celebración especial, en Khalijia ofrecemos una experiencia culinaria que se adapta a cualquier ocasión.



PARA COMPARTIR



LA MAZAH LIBANESA

- ◆ Hummus
- ◆ Patata picante libanesa
- ◆ Mouhammara de pimientos con nueces
- ◆ Moutabbal de berenjena
- ◆ Warak inab
- ◆ Hummus de albahaca y champiñones
- ◆ Pan

18.50 €

HUMMUS

Pasta de garbanzo con piñones

- ◆ Vegetariano 8.50 €
- ◆ Cordero 11.50 €



ENTRANTES FRIOS

BABA GHANUSH

Berenjena, pimiento rojo y verde, jarabe de granada y tomate

8.50 €



ENSALADA FATTOUSH

Ensalada libanesa de pan tostado, lechuga, tomate, pepino, pimiento cebolla y menta

9.00 €



ENSALADA MARROQUÍ

Combinado de muchas
verduras y especias
diferentes

9.00 €



TABBOULEH

Ensalada de perejil,
menta, tomate y sémola

9.00 €



ENSALADA ÁRABE

Ensalada libanesa con pan tostado, lechuga, tomate, pepino, pimiento, cebolla y menta

11.00 €



MIX RAITA

Yogur con vegetales, especias, hierbas y aceite

8.50 €



ENTRANTES CALIENTES

NAAN

3.50 €

NAAN QUESO

6.50 €



SOPA HARIRA

Sopa tradicional con lentejas, garbanzos, tomates, cilantro y especias cálidas

7.50 €

SAMOSA VEGETARIANA
(4 UND.)

Salsa de yogur con menta

9.00 €



ALITAS DE POLLO TANDOORI

Con salsa curry y miel de naranja

10.00 €



KEBBAH CON CARNE PICADA Y PIÑONES

Lebna , caviar de pepino, Menta seca, polvo de sumac y pistacho crudo

11.50 €



FALAFEL

Croqueta de garbanzos

8.50 €



LA MADAME BERENJENA

Berenjena asada con salsa oriental y dabs raman, piñones, granos de granada frescos, cebolla crujiente, flores comestibles, crujientes de arroz con lentejas

11.50 €



CROQUETAS POLLO MES'LALLA

Carne de pollo con olivas mes'lalla y limon confitado, emulsion de harisa

11.00 €



ARAYES

Pan pita rellena

♦ Carne 10.00 €

♦ Queso 10.00 €

♦ Mixto 11.00 €



PARRILLAS

PARRILLADA KHALIJIA

Variado de carnes a la parrilla

- ◆ Para dos 55.00 €
- ◆ Para cuatro 110.00 €



XIX POLLO

Pinchos de pollo picado,
arroz y ensalada

17.50 €

XIX KUFTA

Pinchos de carne picada,
arroz y ensalada

17.50 €

XIX CORDERO

Pinchos de cordero
picado, arroz y ensalada

18.50 €

XIX MIX

Combinado de pinchos,
arroz y ensalada

21.00 €

COSTILLAS

24.50 €



POLLO AL GRILL

19.50 €

PRINCIPALES

TANJIA DE CARRILLERA DE TERNERA

Con parmentier de patata al limón confitado y azafrán

22.50 €



TAJINE KUFTA

Albóndigas de carne picada con especias marroquíes, huevo duro, aceitunas y verduras

17.50 €



TAJINE TERNERA

Con ternera cocido lentamente con verduras en una olla de barro llamada tajine

18.50 €



TAJINE CORDERO

Con cordero cocido lentamente con verduras en una olla de barro llamada tajine

19.50 €



TAJINE DE POLLO

Con pollo cocido lentamente con verduras en una olla de barro llamada tajine (*Pollo pequeño*)

18.50 €

CUS CUS

Sémola de trigo con verduras y una selección de carnes o vegetales cocidos en couscoussier.

- ◆ Vegetal 16.50 €
- ◆ Pollo 18.50 €
- ◆ Ternera 18.50 €
- ◆ Cordero 19.50 €



PASTELA DE POLLO

Un pastel marroquí con capas de masa filo relleno de pollo desmenuzado, especias y un toque dulce

18.00 €



PASTELA DE MARISCOS

Un pastel marroquí con capas de masa filo relleno de mariscos, especias y un toque dulce

21.50 €



DAL MAKHANI

Sopa de alubias roja. Lentejas con crema de mantequilla

16.00 €



PALAK PANEER

Espinacas especiadas con queso fresco casero

16.50 €



MIX SABZI

Mezcla de vegetales cocinados en sus jugos con especias

16.00 €



SEEKH KEBAB

Carne troceada con especias,
asada en el horno tandoor

19.50 €



POLLO TIKKA

Tozos de pollo macerados en
yogurt especias asado en
tandoor

17.50 €



LANGOSTINO TIKKA

Langostinos macerados
en yogurt especias
asado en tandoor

22.50 €





SALMÓN TIKKA

Langostinos macerados en yogurt especias asado en tandoor

21.50 €

GAMBAS MADRAS

Gambas al estilo madras con coco rallado

22.50 €



POLLO TIKKA MASALA

Pechuga de pollo cortada y macerada en yogurt con especias y cocida en salsa masala

18.50 €



BUTTER CHICKEN

Pollo deshuesado macerado en yogurt y especias y cocido en salsa makhani

17.50 €



LAMB VINDALOO

Cordero cocinado con coco, vinagre y pimientas rojas

18.50 €

ARROZ BIRYANI

Mezcla de especias así como arroz basmati, carne/vegetales y yogur

- ◆ Vegetal 16.50 €
- ◆ Pollo 17.50 €
- ◆ Cordero 19.50 €
- ◆ Gamba 19.50 €





**SALMÓN Y MARISCO AL
CURRY DE COCO**

Aire de lima, emulsión de menta,
arroz basmati de azafrán

22.50 €

**LENGUADO A LA
MUNIERE ORIENTAL**

Kebsa

18.50 €



CORTES PRIME

SOLOMILLO DE TERNERA

Carne de lomo alto

29.50 €



ENTRECOT BLACK ANGUS

Con salsa maitre de hotel
aromatizada con
parmentier de patata

40.00 €





TOMAHAWK De 1kg - 1.5kg

Un imponente corte de carne con hueso largo y vetado, que se presenta como una obra maestra de sabor y jugosidad.

Desde

95.00 € - 140.00 €

*Show + 50.0€



T-BONE De 1kg - 1.5kg

Un succulento corte de carne con hueso, que combina el delicioso sabor del solomillo y la jugosidad del filete de costilla.

Desde

100.00 €

130.00 €

*Show + 50.0€



HAMBURGUESA BLACK ANGUS

Exquisita y jugosa, elaborada con carne de primera calidad de la raza Black Angus, para una experiencia culinaria inigualable.

19.50 €

COMPLEMENTOS

- ◆ Pickles
- ◆ Cebolla
- ◆ Queso
- ◆ Lechuga
- ◆ Cebolla crispy



MENÚ KIDS

PESCADO

Acompañaminetos:

- ◆ Patatas Fritas
- ◆ Puré de Patatas

10.00 €

POLLO

Acompañaminetos:

- ◆ Patatas Fritas
- ◆ Puré de Patatas

10.00 €



*IMÁGENES REFERENCIALES

POSTRES

ARROZ CON LECHE

Coco y mango con helado de mango

9.50 €



RASMALAI TIRAMISÚ

Crema de mascarpone con cardamomo y toque de pistacho, bizcocho remojado en agua de rosas y azafrán con helado de pistacho

8.50 €



CREME CARAMEL DE CUERNO DE GACELA

Sopa de pera con maria luisa, bizcocho de almendra y helado de chabakia

11.50 €



MILHOJAS DE JOHARA

Crema de flor de naranjo, frutos rojos, pistacho, coulis de frambuesa helado de yogur

9.00 €



CRÈME BRÛLÉE DE PISTACHO

Crema a base de leche, huevos, azúcar y vainilla

8.50 €



BROWNIE

Brownie de chocolate

9.00 €



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Tarta de queso con helado de vainilla

9.00 €



BAKLAVA

Pasta de pistachos o nueces trituradas

10.00 €



FRUTA FRESCA

- ◆ Pequeño 10.00 €
- ◆ Mediano 18.00 €
- ◆ Grande 25.00 €



FRUTA KHALIJIJA

50.00 €



HELADOS

- ◆ Chocolate
- ◆ Vainilla
- ◆ Mango
- ◆ Pistacho

12.00 €



KHALIJIA