

M e n ú



KHALIJIA

á r a b e e h i n d ú



NUESTRA COCINA FUSIÓN

OUR FUSION CUISINE

En Khalijia, la cocina es una pasión que nos impulsa a ofrecer una experiencia culinaria única, combinando la riqueza de las culturas marroquí y oriental en una fusión innovadora de sabores y técnicas. Trabajamos con ingredientes frescos y de alta calidad, locales y de origen lejano, utilizados de forma responsable y sostenible.

Cada plato es creado cuidadosamente por nuestros chefs, quienes combinan métodos tradicionales y contemporáneos para narrar historias a través de la gastronomía.

Queremos que cada comensal se sienta parte de nuestras raíces y disfrute de una experiencia sofisticada, ya sea en una cena íntima, una reunión de negocios o una celebración especial.

At Khalijia, cooking is a true passion that inspires us to offer a unique culinary experience, blending the richness of Moroccan and Oriental cultures through innovative flavors and techniques. We work with fresh, high-quality ingredients, both local and from afar, used responsibly and sustainably.

Each dish is thoughtfully crafted by our chefs, who combine traditional and contemporary methods to tell stories through gastronomy.

We want every guest to feel connected to our roots and enjoy a sophisticated experience, whether for an intimate dinner, a business meeting, or a special celebration.





Para COMPARTIR



LA MAZAH LIBANESA

- Hummus.
- Patata picante libanesa / Lebanese spicy potato.
- Mouhammara de pimientos con nueces / peppers with walnuts.
- Moutabbal de berenjena / eggplant.
- Warak inab.
- Baba Ghanush.

HUMMUS

Crema de garbanzos cocidos con zumo de limón.

Cream of cooked chickpeas with lemon juice.



BABA GHANUSH

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

Eggplant, red and green peppers, pomegranate syrup and tomato.



Entrantes FRIOS



ENSALADA FATTOUSH

Plato libanés de pan tostado, lechuga, tomate, pepino, pimiento, cebolla y menta.

Lebanese dish of toasted bread, lettuce, tomato, cucumber, pepper, onion and mint.



ENSALADA MARROQUÍ

Combinado de muchas verduras y diferentes especias.

A combination of many vegetables and different spices.





TABBOULEH

Ensalada, de perejil, menta, tomate y sémola
Salad of parsley, mint, tomato and semolina



ENSALADA ÁRABE

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

Lebanese salad with toasted bread, lettuce, tomato, cucumber, bell pepper, onion and mint.



ENSALADA BURRATA

Burrata y tomates frescos bien aliñados.
Burrata and fresh tomatoes well seasoned.





Entrantes CALIENTES

NAAN

Pan plano, de harina de trigo y levadura.
Flatbread, made from wheat flour and yeast.

DE QUESO / CHEESE



SOPA HARIRA

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

Traditional soup with lentils, chickpeas, tomatoes, cilantro and warming spices.



KEBBEH

Fritura de carne picada, bulgur y especias.

Fried minced meat, bulgur and spices.



SAMOSA VEGETAL

Con forma de croqueta y salsa de yogur con menta. (4 UD.)

Croquet style with yogurt sauce and mint. (4 UD.)





Croquetas de Pollo / Chicken 5 ud.
Croquetas de Marisco / Sea food 4 ud.



ALITAS DE POLLO TANDOORI

Con salsa de curry y miel de naranja.
Con salsa curry y miel de naranja.



ARAYES

Pan de pita rellena:
Pita bread filled with:

Carne / Meat
Queso / Cheese
Mixto

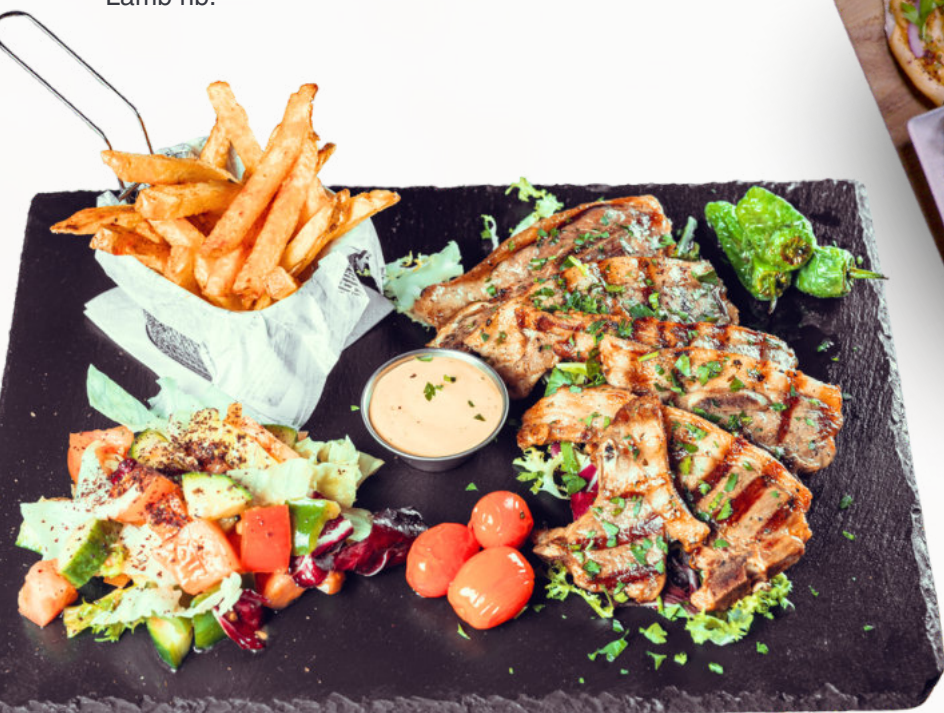




PARRILLA

COSTILLAS / RIBS

Costilla de cordero.
Lamb rib.

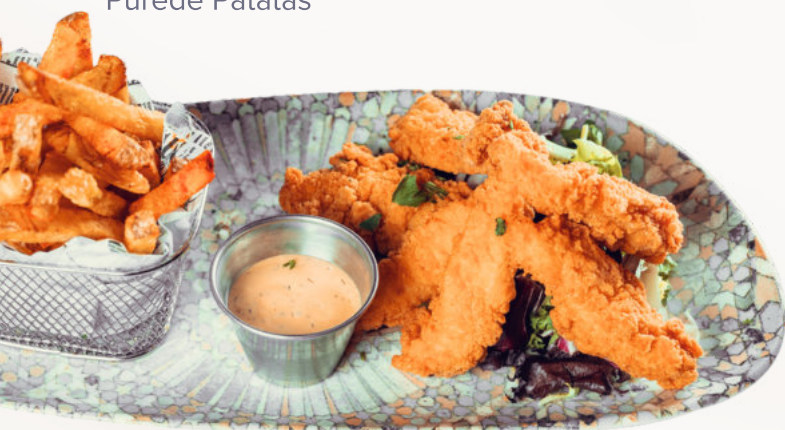


POLOLO / CHICKEN

Acompañamiento a escoger:
Side to choose from:

Patatas Fritas

Puréde Patatas



PARRILLADA KHALIJIA

Variado de carnes a la parrilla.
Assortit de carns a la graella.

Para dos / Per two

Para cuatro / Per four



POLLO AL GRILL GRILLED CHICKEN





XIX POLLO / CHICKEN

Pinchos de pollo picado, arroz y ensalada.
Minced chicken skewers, rice and salad.



XIX CORDERO / LAMB

Pinchos de cordero picado, arroz y ensalada.
Skewers of minced lamb, rice and salad.



XIX KUFTA

Pinchos de carne picada, arroz y ensalada.
Minced meat skewers, rice and salad.



XIX MIX

Combinado de pinchos, arroz y ensalada.
Combination of kebabs, rice and salad.



SOLOMILLO DE TERNERA

Carne de lomo alto.

BEEF TENDERLOIN

Ribeye steak.



ENTRECÔTE BLACK ANGUS

Con salsa maître d'hôtel aromatizada con parmentier de patata.

With maître d'hôtel sauce flavored with potato parmentier.



HAMBURGUESA BLACK ANGUS

Con carne de primera calidad de la raza Black Angus.

Made with premium quality Black Angus beef.

Pickles

Queso

Cebolla

Lechuga

Cebolla crispy





T-BONE Black Angus *De 1kg - 1.5kg*

Carne con hueso, que combina el delicioso sabor del solomillo y la jugosidad del filete de costilla.

Meat on the bone, combining the delicious flavor of the sirloin and the juiciness of the rib steak.



TOMAHAWK *De 2kg - 2.5kg*

Imponente corte de carne / Impressive cut of meat

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

with a long, marbled bone, presented as a masterpiece of flavor and juiciness.



COTE DE BŒUF *De 700 g - 1.5 kg*

Carne con hueso, que combina el delicioso sabor del solomillo y la jugosidad del filete de costilla.

Meat on the bone, combining the delicious flavor of the sirloin and the juiciness of the rib steak.



SIMMENTRAL *Desde 0.50 kg*

Carne premium, pide tu cantidad.

Premium Meat. Ask your quantity.



PRINCIPALES



TAJINE KUFTA

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

With lamb cooked slowly with vegetables in a clay pot called a tagine



TAJINE DE POLLO

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

With chicken cooked slowly with vegetables in a clay pot called a tagine.

(Pollo pequeño) / (Small chicken)



TAJINE CORDERO

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

With beef cooked slowly with vegetables in a clay pot called a tagine.



TAJINE TERNERA

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

With beef cooked slowly with vegetables in a clay pot called a tagine.





PASTELA DE POLLO

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

A Moroccan pie with layers of phyllo dough filled with shredded chicken, spices, and a sweet touch.



PASTELA DE MARISCOS

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

A Moroccan pie with layers of phyllo dough filled with seafood, spices, and a sweet touch



CUS CUS

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

Wheat semolina with vegetables and a selection of meats or vegetables cooked in a “couscoussier”.

Vegetal / Vegetable

Pollo / Chicken

Ternera / Beef

Cordero / Lamb



ARROZ BIRYANI

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

A mixture of spices as well as basmati rice, meat/vegetables, and yogurt.

Vegetal / Vegetable

Pollo / Chicken

Cordero / Lamb

Gamba / Prawn



POLLO TIKKA POLLO TIKKA



SEEKH KEBAB

Carne troceada con especias asada al horno tandoor.

Spiced, diced meat roasted in a tandoor oven



LANGOSTINO TIKKA

Langostinos macerados en yogur especias asado en tandoor.

Prawns marinated in yogurt and spices, roasted/cooked in a tandoor.



SALMÓN TIKKA

Salmón troceado con especias asada al horno tandoor.

Spiced, diced salmon roasted in a tandoor oven





BUTTER CHICKEN

Pollo deshuesado macerado en yogur y especias y cocido en salsa makhani.

Boneless chicken marinated in yogurt and spices and cooked in makhani sauce



Paneer

Cordero/ Lamb

Gamba / Prawn

DAL MAKHANI

Sopa de alubias roja. Lentejas con crema de mantequilla.

Red bean soup. Lentils with butter cream.



POLLO TIKKA MASALA

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

Cut chicken breast marinated in yogurt with spices and cooked in masala sauce.



POSTRES

RASMALAI TIRAMISÚ

Postre de mascarpone con cardamomo y pistacho, bizcocho en agua de rosas y azafrán, con helado de pistacho.

Mascarpone cream with cardamom and a touch of pistachio, sponge cake soaked in rose water and saffron with pistachio ice cream.



CREME DE CARMEL

Sopa de pera con María luisa, bizcocho de almendra y helado de chabakia.

Pear soup with lemon verbena, almond sponge cake, and chabakia ice cream.



MILHOJAS DE JOHARA

Cremade flor de naranjo, frutos rojos, pistacho, coulis de frambuesa y helado de yogur.

Orange blossom cream, red berries, pistachio, raspberry coulis, and yogurt ice cream.



CRÈME BRÛLÉE PISTACHO

Crema a base de leche, huevos, azúcar y vainilla.
Cream based on milk, eggs, sugar, and vanilla.



BROWNIE

de chocolate.
chocolate



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Tarta de queso con helado de vainilla.
Cheesecake with vanilla ice cream.



HELADOS / ICE CREAM

Chocolate

Vainilla

Mango

Pistacho



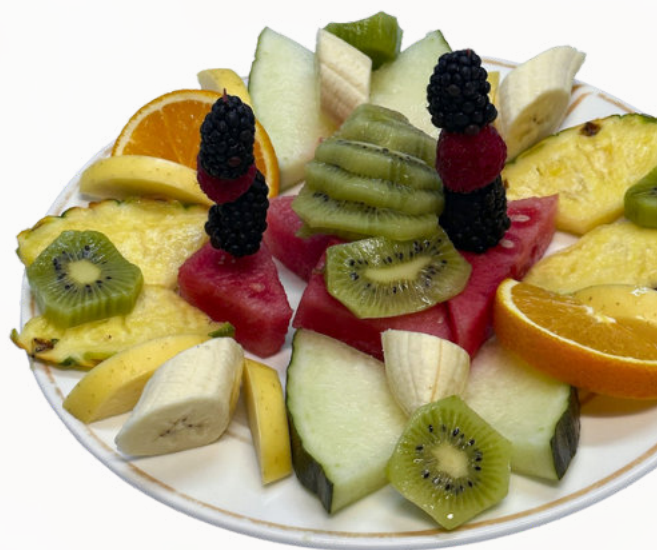
FRUTA FRESCA / FRESH FRUIT

Pequeño

Mediano

Grande

KHALIJIA FRUTA / FRUIT



BAKLAVA

Pasta de pistachos o nueces trituradas.
Pistachio or crushed nut paste.



KHALIJIA