

La Sultana

OUALIDIA

La Sultana Oualidia vous propose les meilleurs produits de la région de Oualidia cuisinés simplement pour faire la part belle aux récoltes de poissons & crustacés des pêcheurs du village et aux huîtres voisines. Notre souhait est de partager une cuisine authentique, locale et d'une extrême fraîcheur, dans une ambiance élégante et détendue.

La Sultana Oualidia selected the best locally sourced products in Oualidia prepared in a simple manner to make the most of fishermen catch of the day and nearby oyster farm supply. Our wish is to share an authentic cuisine with the priority to the fresh & local ingredients served in elegant and relaxed atmosphere.

Entrées – Starters

Salades Marocaines aux Légumes de Saisons Seasonal vegetables Moroccan Salads	180 MAD
Pastilla de Poisson & Fruits de Mer de nos Côtes Pastilla of fresh fish & Shellfish from the Coast	250 MAD
Soupe de Potiron aux Huîtres de la Lagune Pumpkin Soup with Oysters from the Lagoon	160 MAD
Chiwat de Safi, Compote de Sardine, M’Kila de Calamars, Galettes de Courgettes Safi’s tasting, Compote of Sardine, M’Kila de calamari, Zucchini Cake	160 MAD
Calamars à La Chermoula au Gingembre frais Calamari cooked with Moroccan Spices & fresh Ginger	160 MAD

Plats– Main Courses

Poulpe cuit en Tagine, aux câpres de Safi Octopus cooked in tagine with capers from Safi	260 MAD
Lssane Ter façon Rissotto aux Palourdes d’Ici Melon Seed Pasta, Cooked like a Risotto with Clams	240 MAD
Tagine de Bœuf du el Haouz, Epices d’Ici & petits pois du Jardin Tagine of beef from el Haouz, local spices & peas from the Vegetables Garden	280 MAD
La Lotte de L’Atlantique cuite en Tangia Braised Monkfish Shank slowly in a Clay pot with spices	310 MAD
Tajine de Poulet Beldi de El Jadida façon Makfoul Beldi Poultry from El Jadida Makfoul mode	260 MAD
Tagine Berbère aux Légumes du Potager Berber Tagine with Vegetables from our Kitchen Garden	240 MAD
Magret de Canard du Gharb juste Rôti, Potirons et Carottes à l’Orange Pan-fried Duck Breast from the Gharb, Pumpkin & Carrots, Orange Flavour	310 MAD
Filet de Bœuf du El Haouz poêlé, Pomme de Terre au Safran de Taliouine & Sauce au Poivre Beef fillet stove, Potatoes with Safron from Taliouine & Pepper Sauce	310 MAD

Desserts – Desserts

Dégustation de Douceurs Marocaines Selection of Moroccan Sweets	120 MAD
Traditionnelle Crème Brûlée à la Vanille Traditional Creme Brulee with Vanilla	120 MAD
Omelette Norvégienne Flambée au Cognac et à la Liqueur d’Orange Baked Alaska, Blazed with Cognac & Orange Liquor	120 MAD
Sélection de Glaces & Sorbets Maison Home Made Sorbet & Ice Cream Selection	120 MAD