

ANAR Cocina persa

Menú

APERITIVOS

Aperitivo de la casa Anar (con o sin alcohol)	€7,50
Cava Anar	€6,50
Pomegranate Cava Cocktail	€8,00
Persian Martini	€6,50
Persian Vodka Tonic	€8,00
Martini (blanco/tino)	€5,00
Porto (blanco/tinto)	€4,50
Sherry	€4,50
Ricard	€6,00
Raki	€6,00
Roomer	€5,00
Roomer (cava/tónica)	€8,00
Campari (naranja/tónica)	€8,00
Aperol Spritz	€7,50
Licor de granada	€5,00

Cava, Prosecco y champán

Cava	€5,00/copa	€30,00/botella
Prosecco	€6,00/copa	€33,00/botella
Champán	€9,00/copa	€49,00/botella

Gin and tonic

Gordon's London Dry Gin Schweppes tonic	€11,00
Ophir Oriental Spiced London Dry Gin Fever tree	€13,00
Hendrick's Fever Tree	€13,50
Persian Saffron Dry Gin San Pellegrino tonic	€13,50
Marula Pomegranate Gin Fentimans rosé	€14,00
Socrates Dry Gin Fever Tree	€14,50

Vodka

Arak Saggi Persian vodka	€5,50
Rumi Persian vodka	€7,50
Chopin vodka	€7,50
Smirnoff vodka	€5,00
Cyrus Premium vodka	€5,00
Cyrus saffron vodka	€7,00

BEBIDAS

Refrescos

Coca-Cola	€3,00
Coca-Cola zero	€3,00
Fanta naranja	€3,00
Ice Tea	€3,00
Sprite	€3,00
Gini	€3,00
Schweppes	€3,00
San Pellegrino limonada	€3,70
San Pellegrino tónica	€3,70

Zumo

Zumo natural de granada	€8,00
-------------------------	-------

Agua

Agua con gas San Pellegrino

Botella 25cl	€3,00
Botella 50cl	€5,90
Botella 1	€9,00

Agua Mineral Acqua Panna

Botella 25cl	€3,00
Botella 50cl	€5,90
Botella 1L	€9,00

Especialidad

Doogh Bebida persa de yogur y menta

Vaso	€3,00
Jarra ½ L	€6,00
Jarra 1 L	€10,00

Cerveza

Pils	€3,30
Augustijn	€4,50
Vedet extra rubia	€4,00
Grand cru	€4,50
Fourchette	€5,00
Kriek	€3,50
Duvel	€4,50
La Chouffe	€4,00
Orval	€4,50
Anar	€4,70
cerveza rubia clara 7,2% madurada 3 meses en madera de cítricos	
Torang saffron beer: cerveza rubia 6,5%	€5,00

ENTRADAS

Samosa	€9,00
Sabrosos triángulos crujientes rellenos	
Kuku Sabzi	€8,00
Frittata persa de hierbas verdes	
Dolmeh Fefel	€8,00
Pimiento relleno	
Kashk-e Bademjan	€11,00
Dip de berenjena con menta y yogur	
Soup-e Jo	€9,00
Sopa cremosa con pollo, cebada perlada y lima.	
Ash-e Reshteh	€9,00
Sopa de fideos persa con espinacas, garbanzas y lentejas	
Salad-e Anar	€12,00
Ensalada sorpresa con granada	
Salad –e Olivieh	€12,00
Ensalada de patatas con pollo, mayonesa de limón y pepinillo	
Zaban	€12,00
Lengua de cordero al estilo persa	
Aubergine Anar	€14,00
Berenjena al horno con granada	
Scampi fritti	€11,00
Premium Caviar Tasting	€99,00/2 personas
Azimi Royal Imperial Caviar (50g). Caviar de máxima calidad acompañado de champán o vodka persa	
Persian starters to share	€45,00/2 personas
	€70,00/4 personas
Surtido de pequeños platos fríos para compartir	
Kuku Sabzi, Dolmeh fefel, Kashk –e Bademjan, Salad –e Olivieh, Mast-o-Khiar, Salad –e Shirazi	

PLATOS PRINCIPALES

Estofados “Khoresh”

Khoresh-e-Bademjan	€21,00
Estofado de berenjena, cordero y tomate	
Khoresh-e-Gormeh Sabzi	€20,00
Estofado de hierbas verdes, cordero, tomate, alubias de riñón y lima seca	
Khoresh-e-Gheymeh Bademjan	€24,00
Estofado de berenjena, cordero, tomate, guisantes secos partidos y lima seca	
Khoresh-e Gheymeh	€19,00
Estofado de cordero, tomate, guisantes secos partidos y lima	
Khoresh-e-Fesenjan€	€24,00
Estofado de pollo, nueces y granada	
Dizi	€28,00
Estofado de cordero al estilo tradicional persa, con tomate, garbanzos y patatas.	
Maygu	€27,00
Scampis con crema al estilo persa	

Guisos vegetarianos “Khoresh”

Khoresh-e-Bademjan	€19,00
Guiso de berenjena y tomate	
Khoresh-e-Gormeh Sabzi	€19,00
Guiso de una mezcla de hierbas verdes, alubias de riñón y lima seca	
Khoresh-e-Gheymeh Bademjan	€22,00
Guiso de berenjena, tomate, guisantes secos partidos y lima seca	
Khoresh-e-Gheymeh	€18,00
Guiso de tomate, guisantes secos partidos y lima seca	
Anar’s Courgette-aubergineshotel	€24,00
Berenjena cocinada a fuego lento, calabacín, y tomate con un toque de azafrán	

Todos los guisos van acompañados de arroz basmati o Anar polo (suplemento €5)

Platos con arroz “Polo”

Zereshk Polo ba Morg	€21,00
Arroz amarillo dorado con bayas agrias acompañado de pollo en salsa de granada	
Baghali Polo ba Morg	€22,00
Arroz verde con hierbas, eneldo fresco y habas, acompañado de pollo en salsa de granada	
Baghali Polo ba Mahiche	€24,00
Arroz verde con hierbas, eneldo fresco y habas, acompañado de jarrete de cordero guisado	
Baghali Polo ba Bademjan	€21,00
Arroz verde con hierbas, eneldo fresco y habas, acompañado de berenjena a la plancha	

Platos a la plancha “kabab”

Kabab Djoojeh	€23,00
Filete de pollo a la plancha, marinado en lima y azafrán	
Kabab Koobideh	€23,00
Carne de cordero picada finamente condimentado	
Kabab Chenjeh	€25,00
Lomo de cordero finamente condimentado	
Kabab sheshlik	€27,00
Chuletas de cordero, marinadas al estilo persa	
Kabab Shirazi	€27,00
Una combinación de kabab djoojeh (pollo) y kabab koobideh (carne de cordero picada)	
Kabab Soltani	€29,00
Una combinación de kabab koobideh (carne de cordero picada) y kabab Chenjeh (lomo de cordero)	
Kabab Anar	€31,00
Una combinación del “chef”	
The chef’s Koobideh	€26,00
Carne de cordero picada finamente condimentado, acompañada de la salsa del “chef”.	

Anar Mixed Grill Mesa

€110,00 para 2 personas

Plato de carne a la plancha para compartir

Anar Mixed Mesa

€125,00 para 2 personas

Plato de carne a la plancha y estofado "khoresh" para compartir

Todos los platos a la plancha van acompañados de arroz basmati, Anar polo (suplemento €5) o patatas fritas

PLATOS DE ACOMPAÑAMIENTO

Sabzi Khordan	€7,00
Plato de hierbas frescas, cebolletas, rábanos, nueces y queso feta	
Mast-o Mousir	€4,00
Yogur persa con ajo suave	
Mast-o Khiar	€4,00
Yogur con pepino y menta	
Torshi	€3,50
Pepinillos persas: verduras crujientes en escabeche. Excelente saboreador	
Sir Torshi	€3,50
Ajo marinado	
Khiar Shoor	€3,00
Pepinillos persas	
Salad-e Shirazi	€4,00
Ensalada fresca crujiente de pepino y tomate picados	
Anar Polo	€7,00
Arroz basmati con piñones, azafrán, pistachos y granas de granada	
Zereshk	€4,00
Topping de bayas agrias, azafrán y pistachos para el arroz	
Arroz Basmati (porción extra)	€6,00
Pan persa	€3,00
Platos de acompañamiento con más éxito que no pueden faltar en la mesa:	€18,00
Mast-o-khiar, salad-e-shirazi, granas de granada, torshi, mast-o-mousir	

POSTRES

Bastani	€7,50
Helado persa con azafrán y pedazos crujientes de pistachos	
Faludeh Shirazi	€ 7,50
Helado especialidad de Shiraz: sorbete de cabello de ángel con agua de rosas y zumo de lima	
Faludeh Saffron	€8,50
Sorbete de cabello de ángel y azafrán	
Faludeh Anar	€7,50
Sorbete de cabello de ángel y granada	
Maglut	€8,50
Dúo de Bastani y Faludeh Shirazi	
Saffraanijs(vegano)	€7,00
Helado con azafrán (sin lácteos)	
Baklava mix	€6,00
Baklava con nueces y miel	
Majoon Anar	€7,50
Especialidad de la casa: dátiles con nueces y granas de granada	
Sholeh Zard	€6,50
Arroz con leche con hojuelas de almendra, perfumado con azafrán y agua de rosas	
Tartufo Pistacchio	€7,50
Especialidad de helado con pistachos	
Tartuffo Nero	€7,50
Especialidad de helado de chocolate	
Triple Chocolate cake	€8,50
Pastel para el verdadero amante de chocolate	
Bastani Babri	€6,00
Helado de vainilla con salsa de chocolate	

BEBIDAS CALIENTES

Té "Chai"

Chai Anar €8,00

Té persa con granada y canela

Chai Nabat €4,00

Té persa con cristal de azúcar

Chai Saffron €6,00

Té persa con azafrán

Chai

Té persa negro

Vaso €3,00

Tetera 2 personas €6,00

Tetera 4 personas €9,00

Té de menta natural €4,00

Extra Nabat €1,00

Cristal de azúcar

Café

Café €3,00

Espresso €3,00

Espresso doble €3,50

Deca €3,00

Cappucino €4,00

Macchiato €3,50

Latte €4,00

Chocolate caliente €3,50

VINOS

Vino Tinto

Baron de Ley Reserva Rioja España €45,00/botella €6,00/copa

Este Rioja mediterráneo espléndido tiene aromas a frutos rojos, especias suaves con toques de balsámico, madera, vainilla. En la boca bastante suave con final largo.

Salice Salentino Rosso Riserva Doc Puglia Italia €40,00/botella €6,00/copa

Vino con color intenso rojo granate, madurado en barricas de roble. Un sabor suave con taninos equilibrados y un final largo.

Brico Sereno Piemonte Italia €60,00/botella €7,50/copa

Hermoso vino potente y con cuerpo, con intensas notas frutales de cerezas, ciruelas, madera, vainilla y moras

Ridgeback Merlot Paarl Sudáfrica €60,00/botella €7,50/copa

Complejo, potente con aromas intensas a ciruela oscura, mora, aceitunas negras, roble y un toque de menta. Estructura sólida con taninos de ante y un final largo y jugoso.

Ridgeback Shiraz Paarl Sudáfrica €60,00/botella €7,50/copa

Este vino es tinto oscuro y tiene aromas a bayas rojas, frambuesas y pimienta blanca, aceitunas, roble, vainilla y clavo.

Bellingham Estate SMV Paarl Sudáfrica €75,00/botella €8,00/copa

Aromas a café, cuero, tabaco, laurel, pimienta ligero, notas de madera y un ligero olor a vainilla. El sabor es una verdadera sensación, sólida y compleja. Muchos matices de frutos negros, chocolate.

Spier Seaward Stellenbosch Sudáfrica €47,00/botella €6,00/copa

Este vino tinto oscuro con aromas a mora y grosellas negras, con un toque de pimienta y anís.

Candela 1884 Malbec Mendoza Argentina €48,00/botella €6,00/copa

Vino tinto oscuro de calidad superior con aromas deliciosos a ciruelas y grosellas negras. Un sabor sólido, redondo, con un final largo.

Escorihuela Gascon Mendoza Argentina €55,00/botella €6,50/copa

Aromas ricos a pan fresco, ciruelas y bayas, mermelada de fruta roja, madera, vainilla, pensamientos y aromas a humo. El vino es súper jugoso en la boca con sabores fuertes de fruta.

Laurent Miguel 'Père et Fils' Pays D'Oc Francia €28,00/botella €5,00/copa

Aromas complejos, un comienzo potente y un final armonioso y suave.

Enemigo Mío Murcia España €55,00/botella €6,50/copa

Este vino brillante tiene bonitos aromas frutales. Cerezas, eucalipto y toques de hierbas frescas.

MMM Casa Rojo Murcia España €80,00/botella €9,00/copa

Este vino brillante tiene hermosos aromas frutales. Ciruelas, grosellas negras, arándanos, madera, vainilla, chocolate y especias con sugerencias a minerales y tabaco.

Santa Ema Amplus Peumo Chile €50,00/botella €6,00/copa

En la boca sabor de frutos intensos con grosellas negras (Carmenère, Syrah) y cerezas (Carignan). Taninos redondos y suaves.

Vino tinto de la Casa

Copa	€5,00
Jarra ¼ L	€7,00
Jarra ½ L	€13,00
Jarra 1 L	€24,00

Vino blanco

Ridgeback Viognier Paarl Sudáfrica €60,00/botella €7,50/copa

Un vino superior magnífico lleno de aromas y con un sabor elegante. Notas de piña glaseada, azahar y melocotón blanco y un toque de lavanda e higo
Final fresco pero rico.

Spier Seaward Stellenbosch Sudáfrica €46,00/botella €6,00/copa

Este vino tiene aromas ricos de higos verdes, cítrico, hierba y fruta tropical.

Laurent Miguel 'Père et fils' Pays D'Oc Francia €28,00/botella €5,50/copa

Sauvignon fresco y frutal con aromas complejos de minerales, pulpa blanca y un toque de flor blanca

Puntet Monferrado D.O.C Piemonte Italia €48,00/botella €6,00/copa

Este vino de color amarillo paja tiene notas frescas de frutos blancos, flores, manzana, cítrico y melocotón. Un final refinado y agradable.

Pfaffl Haiden Weinviertel Austria €48,00/botella €6,00/copa

Aromas de naranja, mandarina, pera y un toque de pimienta. Este vino fresco y frutal, con cuerpo, es cremoso con al final el pimienta típico en el reseco.

Santa Ema Amplus Leyda Valley Chile €49,00/botella €6,00/copa

Hermosos aromas intensos y complejos a plátano maduro, melocotón con un toque de miel. En la boca un sabor intenso de nueces, cítricos, madera, vainilla y fruta tropical. Con un final bonito y elegante.

Vino blanco de la casa

Copa	€5,00
Jarra ¼ L	€7,00
Jarra ½ l	€13,00
Jarra 1 L	€24,00

Vino rosado

Laurent Miguel 'Père et fils' Pays D'Oc Francia €28,00/botella €5,50/copa

Rosado fresco con carácter, (Cinsault, Syrah) con un aroma delicioso y frutal, de fresa y bayas rojas.

Le Quattro Terre D.O.C. Piemonte Italia €38,00/botella €6,00/copa

Aromas de fresa con un toque de especias provenzales. Un rosado, rosa claro, con cuerpo ligero.

DIGESTIVOS

After dinner

Irish coffee	€8,00
Italian coffee	€8,00
Limoncello/Amaretto/Bailys	€6,00
Calvados/coñac	€7,00
Tequila/Drambuie	€6,00
Arak Saggi (Persian Classic 40%)	€5,50
Licor de granada	€5,00

RON

Pampero blanco	€4,50
-----------------------	-------

Ron fresco, puro con toques de sabores frutales de grosella negra, manzana verde y plátano.

Pampero Añejo Especial	€5,50
-------------------------------	-------

Ron de color dorado con sabores de vainilla ricos y cremosos, notas de madera con un final dulce y frutal.

Plantation Panama 2012	€13,00
-------------------------------	--------

Plantation Trinidad 2008	€13,00
---------------------------------	--------

Plantation Jamaica vrw 2009	€13,00
------------------------------------	--------

Plantation Barbados 2011	€13,00
---------------------------------	--------

Plantation Guatemala vsor 2018	€13,00
---------------------------------------	--------

Ron Zacapa 23	€13,00
----------------------	--------

Whisky

Gouden Carolus Belgian Single Malt	€8,50
---	-------

Whisky refinado con aroma sutil de fruta y toques de madera y vainilla

Singleton Single Malt Scotch 15YR	€9,00
--	-------

Un whisky elegante, suave, dulce y un poco picante con un final picante y seco

Cardhu Single Malt Scotch 12YR	€8,00
---------------------------------------	-------

Bien equilibrado, excepcionalmente suave, con un carácter refinado, afrutado

Chivas Regal Blended Scotch 12YR	€8,00
---	-------

Johnnie Walker Black Label Blended Scotch 12YR	€8,00
---	-------

Whisky de lujo, lleno de fruta oscura, vainilla dulce y el característico sabor a humo.

Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	€7,00
--	-------

Sabores frescos, dulces y afrutados, combinados con un final sabor a humo.

Jack Daniels'Old no.7 Tennessee Whisky

€7,00

Un equilibrio perfecto entre un sabor dulce y un sabor a roble

Bulleit Bourbon Kentucky Whisky

€8,00

Bourbon picante con aromas ricos a roble y sabores de vainilla y pimienta.

Si tiene alergias o intolerancias alimentarias con los que tenemos que contar, por favor, comunicarlo de antemano y pedir la carta de alérgenos al camarero.