

Bienvenido a Anar

Menú español



Lamentablemente no es posible el pago por separado.

1 mesa = 1 factura

APERITIVOS

Aperitivo de la casa Anar (con o sin alcohol)	€8,00
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)	€10,00
Aperol Spritz	€10,00
Licor de granada	€5,00

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
Cyrus Premium vodka	€5,00
Cyrus saffron vodka	€7,00

Lamentablemente no es posible el pago por separado.
1 mesa = 1 factura

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
Vedet extra rubia	€4,00
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

Lamentablemente no es posible el pago por separado.

1 mesa = 1 factura

ENTRADAS

Samosa Sabrosos triángulos crujientes rellenos	€10,00
Kuku Sabzi Frittata persa de hierbas verdes	€10,00
Dolmeh Felfel Pimiento relleno	€10,00
Kashk-e Bademjan Dip de berenjena con menta y yogur	€13,00
Soup-e Jo Sopa cremosa con pollo, cebada perlada y lima.	€10,00
Ash-e Reshteh Sopa de fideos persa con espinacas, garbanzas y lentejas	€10,00
Salad-e Anar Ensalada sorpresa con granada	€12,00
Salad –e Olivieh Ensalada de patatas con pollo, mayonesa de limón y pepinillo	€12,00
Zaban Lengua de cordero al estilo persa	€12,00
Aubergine Anar Berenjena al horno con granada	€14,00
Scampi fritti	€11,00
Bal-e-Morgh (Alitas de pollo a la barbacoa) Alitas de pollo BBQ Jumbo con infusión de azafrán.	€11,00
Premium Caviar Tasting (30 g) Caviar de máxima calidad acompañado de champán o vodka persa	€80,00/2 personas
Persian starters to share	€45,00/2 personas €70,00/4 personas
Surtido de pequeños platos fríos para compartir Kuku Sabzi, Dolmeh felfel, Kashk –e Bademjan, Salad –e Olivieh, Mast-o-Khiar, Salad –e Shirazi	

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.

PLATOS PRINCIPALES

Estofados “Khoresh”

Khoresh-e-Bademjan Estofado de berenjena, cordero y tomate	€24,00
Khoresh-e-Gormeh Sabzi Estofado de hierbas verdes, cordero, tomate, alubias de riñón y lima seca	€24,00
Khoresh-e-Gheymeh Bademjan Estofado de berenjena, cordero, tomate, guisantes secos partidos y lima seca	€27,00
Khoresh-e Gheymeh Estofado de cordero, tomate, guisantes secos partidos y lima	€20,00
Khoresh-e-Fesengan Estofado de pollo, nueces y granada	€26,00
Dizi Estofado de cordero al estilo tradicional persa, con tomate, garbanzos y patatas.	€30,00
Maygu Scampis con crema al estilo persa	€29,00

Guisos vegetarianos “Khoresh”

Khoresh-e-Bademjan Guiso de berenjena y tomate	€21,00
Khoresh-e-Gormeh Sabzi Guiso de una mezcla de hierbas verdes, alubias de riñón y lima seca	€21,00
Khoresh-e-Gheymeh Bademjan Guiso de berenjena, tomate, guisantes secos partidos y lima seca	€24,00
Khoresh-e-Gheymeh Guiso de tomate, guisantes secos partidos y lima seca	€18,00
Anar’s Courgette-aubergineschotel Berenjena cocinada a fuego lento, calabacín, y tomate con un toque de azafrán	€25,00

Platos con arroz “Polo”

Zereshk Polo ba Morg Arroz amarillo dorado con bayas agrias acompañado de pollo en salsa de granada	€24,00
Baghali Polo ba Morg Arroz verde con hierbas, eneldo fresco y habas, acompañado de pollo en salsa de granada	€25,00
Baghali Polo ba Mahiche Arroz verde con hierbas, eneldo fresco y habas, acompañado de jarrete de cordero guisado	€27,00
Baghali Polo ba Bademjan Arroz verde con hierbas, eneldo fresco y habas, acompañado de berenjena a la plancha	€23,00
Kabuli Pulao Plato afgano elaborado con arroz mezclado con zanahorias y pasas caramelizadas y carne de cordero marinada.	€ 30,00

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

Platos a la plancha “kabab”

Kabab Djoojeh Filete de pollo a la plancha, marinado en lima y azafrán	€25,00
Kabab Koobideh Carne de cordero picada finamente condimentado	€25,00
Kabab Barg Lomo de cordero finamente condimentado	€28,00
Kabab sheshlik Chuletas de cordero, marinadas al estilo persa	€30,00
Kabab Shirazi Una combinación de kabab djoojeh (pollo) y kabab koobideh (carne de cordero picada)	€30,00
Kabab Soltani Una combinación de kabab koobideh (carne de cordero picada) y kabab Barg (lomo de cordero)	€33,00
Kabab Anar Una combinación del “chef”	€34,00
The chef’s Koobideh Carne de cordero picada finamente condimentado, acompañada de la salsa del “chef”.	€28,00
Anar Mixed Grill Mesa Plato de carne a la plancha para compartir	€110,00 para 2 personas

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
Zeytoon Parvardeh	€7,00
Plato originario de la provincia norte de Irán, que consiste en aceitunas marinadas en pasta de granada, nueces, ajo y hierbas.	
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	

Lamentablemente no es posible el pago por separado.
1 mesa = 1 factura

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	
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	
Triple Chocolate cake	€8,50
Pastel para el verdadero amante de chocolate	
Bastani Babri	€6,00
Helado de vainilla con salsa de chocolate	

Lamentablemente no es posible el pago por separado.
1 mesa = 1 factura

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

Lamentablemente no es posible el pago por separado.
1 mesa = 1 factura

VINOS

Cava, champán

	copa /botella
Cava Flor de Raim Brut - Spain	€ 6.00 / € 35.00
Champagne Autreau Premier Cru – France	€ 9.50 / € 45.00
Prosecco The Boss Extra Dry – Italy	€ 8.00 / € 45.00

Vinos de la Casa

White, red, rose	€ 5.00
Carafe 1/4	€ 8.00
Carafe 1/2	€ 14.00
Carafe 1 L	€ 25.00

Vino Tinto

Ridgeback Lion Hound Red - South Africa	€ 7.00 / € 40.00
The Mooring Red Syrah / Grenache South Africa Western Cape	€ 7.00 / € 38.00
Montgras Quatro Colchagua Chile (Cabernet Sauvignon (50%), Syrah (25%), Carmenere (15%) and Malbec (10%))	/ € 40.00
The Vinoneers - Orpheus & Raven - Eternal Eight (60% Cabernet Sauvignon / 40% Merlot) - South Africa Durbanville	/ € 48.00
Ridgeback Merlot - South Africa	/ € 55.00
Ridgeback Cabernet Sauvignon - South Africa	/ € 55.00
Ridgeback Shiraz - South Africa	€ 10.00 / € 55.00
Ridgeback His Masters Choice Signature S (Shiraz, Mourvèdre, Grenache) - South Africa	/ € 70.00
Parsi Balkh (Malvasia Nera, Merlot Italy) - Pugali	/ € 45.00
Parsi Espahan (Primitivo, Italy) – Pugali	/ € 45.00
Parsi Badakhshan (Covina, Grenache, Italy) - Pugali	/ € 55.00

Vino blanco

Parsi Samarquand – Italy	/ € 45.00
Ridgeback Lion Hound White	€ 7.00 / € 40.00
The Mooring Sauvignon - South Africa Western Cape	€ 7.00 / € 38.00
Ridgeback Viognier - South Africa	€ 9.00 / € 50.00

Vino rosado

Fishwives Rosé Pinotage Western Cape	€ 7.00 / € 40.00
Kruger Family Wines Rosé Grenache - South Africa Piekenierskloof	/ € 40.00
Almenkerk Lace Rose Cabernet Sauvignon - South Africa Elgin Valley	/ € 50.00

DIGESTIVOS

After dinner

Irish coffee	€8,00
Italian coffee	€10,00
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.	