



# فن المشاركة EL ARTE DE COMPARTIR

Se me ocurrió el concepto de Kous Kous mientras crecía en la hermosa ciudad de Marrakech, Marruecos. Siempre disfruté nuestra gran variedad de tradiciones marroquíes: el aroma de nuestros lentamente cocidos tagines, los colores de nuestros murales y alfombras, así como las vistas y sonidos del mercado. Al mismo tiempo, anhelaba descubrir y aprender del occidente. Escuchaba música internacional, aprendía otros idiomas y gradualmente fui adquiriendo una manera de pensar que me ayudó a entender y acoger ambos mundos. Kous Kous es una manera de compartir mi historia y los placeres de mi país contigo. Te invito a disfrutar de las hierbas aromáticas, especias, música y colores de Marruecos, puede ser que así tú también te inspires a compartir tus historias.

Tu anfitrión,  
Chef Moumen Nouri



# قائمة MENÚ

## طاجين TAGINE

Nuestros Tgines se sirven al centro, acompañados de variedad de ensaladas, dips, cous cous, arroz y pan marroquí.

1 Variedad	\$600	por persona.
2 Variedades	\$700	por persona.
3 Variedades	\$900	por persona.

**Tagine de Pollo. Limón. Curcuma. Jengibre. Aceitunas del Valle**

**Tagine de Albóndigas. Carne molida. Huevo. Tomate y Hierbas.**

**Tagine Vegetariano. Vegetales locales. Marinado Berber.**

**Tagine de Pescado. Sharmoula. Hierbas locales**

**Tagine de Camarón. Sharmoula. Harissa Creme Fraiche**

**Tagine de Cordero con limón. Ras-El-Hanout mezcla de especias.**

**Tagine de Cordero con miel. Frutas secas. Semillas de Sésamo. Almendras tostadas.**

## الشوآية AL GRILL

**Ribeye. USDA Prime(500g) \$1,100**

**Chuleta de Cordero (500g) \$1,200**

## حلويات POSTRES

**Chocolate Marroquí. Datil Relleno \$110**

**Crema Mediterránea. Frutas con miel. Almendras tostadas. \$110**

\*Cargos por motivo de servicio del 18% a grupos de 8 personas en adelante.



## مشروبات BEBIDAS

### COCTELES

Moroccan Kiss. \$180

Espumoso. Granada. St. Germain.

Spritzer. \$180

Pijoan vermut Rosa. Campari.

Chula Rusa. \$180

Vodka. Jarabe Balsámico. Cerveza

Desert Rose. \$180

Reves Gin. Menta. Pepino. Agua de rosas.

Grapa Sour. \$180

Grapa. Jarabe Balsámico, Claras.

Old Fashioned. \$200

Reves whiskey Rojo.

Carajillo Marroqui. \$180

Café Arabe. Crema. Reves Whiskey.

### BOTELLAS BY REVES

Whiskey. Reves Rojo. \$1,950

Gin. Reves Prima Rosa. \$1,650

Vodka. Reves Drako. \$1,300

### CRAFT BEER

Aguamala. Local. Light P.A. \$90

Wendlandt. Veraniega. Mexican Ale. \$90

Aguamala. Sirena. Pilsner. \$90

Aguamala. Vieja. Amber Lager. \$90

Wendlandt. Perro Del Mar. IPA. \$90

Aguamala. Astillero. IPA. \$90



## مشروبات BEBIDAS

### VINOS

#### COPA

Blanco /Vino de la Casa. \$150

Rosado / Cinsault. Mouvedre.Tempranillo. \$150

Tinto / Tempranillo. \$150

#### BOTELLA

Blanco

Vino de la Casa. \$890

Rosado

Cinsault. Mouvedre.Tempranillo.

(500ml) \$500

(750ml) \$800

(1000ml) \$990

PÉT-NAT

Cinsault. Mouvedre.Tempranillo. \$800

Tinto

Anatolia. Tempranillo

(500ml) \$500

(750ml) \$800

(1000ml) \$990

Anatolia Reserva

2019. Tempranillo.Cinsault. \$900

2016. Tempranillo.Cabernet. \$1300

2014 . Tempranillo.Cabernet. \$1300

#### SANGRÍA

Sangría de la casa.

Copa. / Jarra. \$900

Sangría blanca.

Copa. / Jarra. \$750

#### SIN ALCOHOL

Agua Mineral. \$90 / \$45

Agua Natural. \$90 / \$45

Felix Spritzer Con Fruta. Mandarina/Frambuesa. \$60

Kombucha Big Mountain. Jamaica/Jengibre/Pina. \$100

Te de menta Marroqui

Tetera chica. \$100

Tetera grande. \$150

Te Helado. \$60

Café Arabe. \$60

Café Helado. \$60