DARNA

دارنا

Restaurante

Español

HORARIO

De Domingo a Jueves :
Cena: De 19h a 00h

Excepto Lunes cerrado descanso

Viernes y Sábados
Almuerzo: 13h a 16h
Cena: 19h30 a 00h00

DARNA
RESTAURANTE

T. 952 849 191
Calle Casapalma, 11. Málaga I reservas@darnarestaurante.com

ENTRANTES

Sopa harira con dátiles y chebbakia. 6€

Tartaleta de sardinas y chutney de tomates con hierbas & condimentos. - 8€

Briwat de jben.
Hojaldre de queso fresco de cabra, aceitunas y tartar de tomate con limón confitado. - 9€

Shiwates de ensalada.
Acelga, tomates y pimientos al horno,
tomate fresco y pepino, caviar de berenjenas, lentejas con calabacín y khlii, zanahorias marinadas en chermula. - 13€

Ensalada Darna.
Pulpo, maakuda (tortitas de patatas) y vinagreta de chermula. - 16€

PLATOS PRINCIPALES

Pinchitos de pollo (3 Ud.) - 6€

Pinchitos de Kefta (3Ud.) - 7,50€

Pinchitos de cordero (3 Ud.) - 10,50€

Cuscús de cebada con ternera
acompañada de verduras y tfaya con pasas. - 15€

Tallín de verdura
con verduras de temporada. - 8€

Tallín de ternera
con patatas y huevos de codorniz al estilo Kebab maghdur. - 12€

Chaaria Medfuna.
Fideos finos con pollo, dátiles confitados y almendras. - 14€

Nuestras pastelas :
. **De pollo.** Hojaldre relleno de pollo y almendras. - 15€
. **De marisco.** Hojaldre relleno de mariscos y pescado. - 15€
. **De foie y confit de pato.** (bajo encargo) - 20€

Salteado de chipirones especiados y zaaluk de tomates. - 12€

Langostinos a la plancha y arroz rojo
con azafrán & jengibre. - 14€

Tallín Darna.
Lubina con verduras - 18€

Pata de cordero lechal.
Al ajillo con azafrán y confitado de peras y especias. - 35€

Servicio pan - 0,80€

POSTRES

Bestela tradicional - 6€

Bavaroise Darna - 6€

Carpaccio de naranja - 6€

Tartaleta de temporada - 6€

Tiramisú - 6€

Té gourmet - 7€

CAFÉ Y TÉ

Café Nespresso.
Solo. – 1,80 €
Con leche. – 2,20 €

Té.
Moruno. - 3€

BEBIDAS

Agua - 1€

Agua Natural - 2.20 €

Agua con Gas. – 2,50 €

Resfrescos. – 2,50 €

Mahou 5 Estrellas. – 3,00 €

Alhambra 1925. – 3,50 €

Alhambra Especial. – 3,80 €

Casablanca.
Cerveza marroquí artesanal. – 4,50 €

CÓCTELES

Margarita.
Tequila 100% de agave, Cointreau,
zumo de lima. – 8,00 €

Bloody Mary.
Vodka, zumo de tomate,
zumo de limón, vermut, tabasco,
Worcestershire, pimienta. – 8,00 €

Mojito.
Ron, hierbabuena y zumo de lima. – 8,00 €

Darna.
Ron y nuestra fórmula secreta. – 8,00 €

Cócteles sin alcohol bajo petición.

VINOS

BOTELLA

CAVAS, ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE

D.O. CAVA

-Roger de Flor Brut Nature 12.00 €
Macabeo, Parellada, Xarel.lo.

D.O. Conca del Riu Anoia

-De Nit "BLUSH" Rosé –Raventós i Blanc- 25.00 €
Xarel.lo, Macabeu, Monastrell.

Bourgogne (Francia)

-André Delorme Blanc de Blancs Brut 19.00 €
100% Chardonnay.

CHAMPAGNE

A.O.C. Champagne

-Ruinart Brut 70.00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

-Ruinart Blanc de Blancs 80.00 €
100% Chardonnay.

-Ruinart Rosé 90.00 €
Chardonnay, Pinot Noir.

BLANCOS

D.O. Rueda

-ENTREFLORES 15.00 €
100% Verdejo.

D.O. Navarra

-Príncipe de Viana Fermentado en Barrica 3 meses 18.00 €
100% Chardonnay.

D.O. Tierras de Castilla y León

-ARESAN –ECOLÓGICO- 16.00 €
100% Sauvignon Blanc.

-Belondrade Quinta Apolonia con Crianza 24.00 €
100% Verdejo.

D.O. Rías Baixas

-Marqués de Vizhoja 15.00 €
Albariño, Treixadura, Loureiro.

-Marieta 16.00 €
100% Albariño.

D.O. Sierras de Málaga

-Cloe 20.00 €
100% Chardonnay.

-Rediel Blanc 18.00 €
Moscatel, Pedro Ximénez, Doradilla.

AOG. Zenatta (Marruecos)

-MD EXCELLENCE 22.00 €
100% Sauvignon Blanc.

ROSADOS

D.O. Rioja

-Campillo Rosé 18.00 €
100% Garnacha.

D.O. Tierras de Castilla y León

-El Rosé de ARESAN –ECOLÓGICO 19.00 €
Garnacha y Cabernet Franc.

-Naranjas Azules 21.00 €
100% Garnacha.

AOG. Zenatta (Marruecos)

-MD Excellence GRIS 24.00 €
100% Pinot Gris.

VINOS

TINTOS

	BOTELLA
D.O. Rioja	
-Rioja Vega Crianza 12 meses Tempranillo y Garnacha.	18.00 €
-MACÁN Clásico (Vega Sicilia) Tempranillo.	40.00 €
-200 MONJES Gran Reserva Tempranillo, Graciano, Garnacha.	45.00 €
D.O. Ribera del Duero	
-AVANIEL 100% Tempranillo.	12.00 €
-MISIVA Roble 6 meses 100% Tempranillo.	15.00 €
-Lynus ALMA López Crianza 15 meses 100% Tempranillo.	25.00 €
-Pago de Carraovejas Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot.	39.00 €
-PSI Tempranillo.	59.00 €
D.O. Sierras de Málaga	
-Descalzos Viejos Roble 3 meses Syrah, Merlot, Garnacha.	20.00 €
-Los Frontones Crianza 12 meses Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo.	19.00 €
-SEIS+SEIS 9 meses Tempranillo, Syrah.	22.00 €
D.O. Jumilla	
-Juan Gil 12 meses Monastrell.	23.00 €
D.O. Toro	
-Liberalia Tres 4 meses 100% Tinta de Toro.	19.00 €
VT. Extremadura	
-Habla del Silencio 6 meses Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo.	25.00 €
Guerrouane (Marruecos)	
-S de Siroua Syrah.	24.00 €
AOG. Zenatta (Marruecos)	
-MD Excellence Cabernet Sauvignon, Syrah.	24.00 €

RECOMENDACIONES SUMILLER

	Copa
Vino Tinto de la Casa	3.00 €
Vino Blanco de la Casa	3.00 €
Vino Rosado de la Casa	3.00 €
Los Frontones crianza (Ronda)	3.50 €

DARNA

دارنا

Restaurante

PROGRAMME

Du dimanche au jeudi:
Dîner: De 19h a 00h

Sauf lundi fermé

Les vendredis et samedis
Déjeuner: 13h a 16h
Dîner: 19h30 a 00h00

DARNA
RESTAURANTE

T. 952 849 191
Calle Casapalma, 11. Málaga I reservas@darnarestaurante.com

ENTREE

Harira, Soupe marocaine servie avec chebbakia et dattes 6€

Tarte à la sardine et chutney de tomates aux herbes & condiments - 8€

Briouates au jben
et olives, tartare de tomates au citron confit . - 9€

Shiwates en Salades
(Zaalouk d'aubergines, Taktouka, Carottes M'chermel, Lentille à la courge et Khlih, Chlada de tomates et concombre, Salade de Pourpier - 13€

Salade Darna
de poulpe et Maakouda, vinaigrette à la Charmoula - 16€

PLATS

Brochettes de poulet (3 unités.) - 6€

Brochettes de kefta (3unités.) - 7,50€

Brochettes d'agneau (3 unités.) - 10,50€

Couscous d'orge au boeuf
aux 7 légumes et Tfaya aux raisin sec - 15€

Tajine de légumes - 8€

Chaaria medfouna
au poulet, dattes confites et noix - 14€

Notre Pastillas :
. Pastilla au Poulet et amandes - 15€
. Pastilla aux fruits de mer - 15€
. Pastilla au Confit de Canard & Foie Gras, jus corsé - 20€

Supion sautés aux épices, zaalouk de tomates aux condiments - 12€

Emincé de Bœufs & pomme de terre nouvelle façon Maghdour - 14€

Crevettes grillé
et riz rouge au Safran & gingembre - 18€

Loup Darna
farci à la Chermoula, confit d'oignons aux tomates et champignons, pommes de terre safranées - 18€

Gigot d'agneau au safran et à l'ail,
poires confites aux épices douce (pour 2 Pers) - 35€

Service de pain - 0,80€

DESSERT

-Pastilla traditionnel à la confiture de lait - 6€

-Bavarois Darna à la fleur d'oranger et framboises, éclats de sablé - 6€

-Suprême d'orange à la cannelle, crème glacé à la gomme d'Arabic - 6€

-Tarte aux fruits de saison - 6€

-Tiramisu - 6€

-The gourmet - 7€

CAFÉ ET THÉ

Café Nespresso.
Seul - 1.80€
Au lait - 2.20€

Thé à la menthe
Mauresque - 3€

VINS

BOUTEILLE

CAVAS, SPARKLING AND CHAMPAGNES

D.O. CAVA

-Roger de Flor Brut Nature 12.00 €
Macabeo, Parellada, Xarel.lo.

D.O. Conca del Riu Anoia

-De Nit "BLUSH" Rosé –Raventós i Blanc- 25.00 €
Xarel.lo, Macabeu, Monastrell.

Bourgogne (Francia)

-André Delorme Blanc de Blancs Brut 19.00 €
100% Chardonnay.

CHAMPAGNE

A.O.C. Champagne

-Ruinart Brut 70.00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

-Ruinart Blanc de Blancs 80.00 €
100% Chardonnay.

-Ruinart Rosé 90.00 €
Chardonnay, Pinot Noir.

VINS BLANCS

D.O. Rueda

-ENTREFLORES 15.00 €
100% Verdejo.

D.O. Navarra

-Prí ncipe de Viana Fermentado en Barrica 3 meses 18.00 €
100% Chardonnay.

D.O. Tierras de Castilla y León

-ARESAN –ECOLÓGICO- 16.00 €
100% Sauvignon Blanc.

-Belondrade Quinta Apolonia con Crianza 24.00 €
100% Verdejo.

D.O. Rí as Baixas

-Marqués de Vizhoja- 15.00 €
Albariño, Treixadura, Loureiro.

-Marieta 16.00 €
100% Albariño.

D.O. Sierras de Málaga

-Cloe 20.00 €
100% Chardonnay.

-Rediel Blanc 18.00 €
Moscatel, Pedro Ximénez, Doradilla.

AOG. Zenatta (Marruecos)

-MD EXCELLENCE 22.00 €
100% Sauvignon Blanc.

VINS ROSÉS

D.O. Rioja

-Campillo Rosé 18.00 €
100% Garnacha.

D.O. Tierras de Castilla y León

-El Rosé de ARESAN –ECOLÓGICO 19.00 €
Garnacha y Cabernet Franc.

-Naranjas Azules 21.00 €
100% Garnacha.

AOG. Zenatta (Marruecos)

-MD Excellence GRIS 24.00 €
100% Pinot Gris.

VINS

VINS ROUGES

BOUTEILLE

D.O. Rioja

-Rioja Vega Crianza 12 meses 18.00 €
Tempranillo y Garnacha.

-MACÁN Clásico (Vega Sicilia) 40.00 €
Tempranillo.

-200 MONJES Gran Reserva 45.00 €
Tempranillo, Graciano, Garnacha.

D.O. Ribera del Duero

-AVANIEL 12.00 €
100% Tempranillo.

-MISIVA Roble 6 meses 15.00 €
100% Tempranillo.

-Lynus ALMA López Crianza 15 meses 25.00 €
100% Tempranillo.

-Pago de Carraovejas 39.00 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot.

-PSI 59.00 €
Tempranillo.

D.O. Sierras de Málaga

-Descalzos Viejos Roble 3 meses 20.00 €
Syrah, Merlot, Garnacha.

-Los Frontones Crianza 12 meses 19.00 €
Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo.

-SEIS+SEIS 9 meses 22.00 €
Tempranillo, Syrah.

D.O. Jumilla

-Juan Gil 12 meses 23.00 €
Monastrell.

D.O. Toro

-Liberalia Tres 4 meses 19.00 €
100% Tinta de Toro.

VT. Extremadura

-Habla del Silencio 6 meses 25.00 €
Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo.

Guerrouane (Marruecos)

-S de Siroua 24.00 €
Syrah.

AOG. Zenatta (Marruecos)

-MD Excellence 24.00 €
Cabernet Sauvignon, Syrah.

RECOMMANDATIONS D'ETE

Coupe

Vin rouge maison 3.00 €

Vin blanc de la maison 3.00 €

Vin rosé maison 3.00 €

Los Frontones crianza (Ronda) 3.50 €

BOISSONS

Eau - 1€

Eau naturel - 2.20€

Eau gazeuse - 2.50€

Sodas - 2.50€

Mahou 5 étoiles - 3.00€

Alhambra - 3.50€

Spécial Alhambra - 3.80€

Casa Blanca
Bière artisanale marocaine **- 4.50€**

DES COCKTAILS

Marguerita
Tequila 100% moyenne, Cointreau, jus de citron vert - 8.00€

Bloody Mary.
Vodka, jus de tomate, jus de citron, vermouth, tabasco, worcestershire, poivre - 8.00€

Mojito.
Rhum, menthe et jus de citron vert - 8.00€

Darna.
Ron, notre formule secrète - 8.00€

Cocktails sans alcool sur demande

DARNA

دارنا

Restaurante

SCHEDULE

From Sunday to Thursday:
Having Dinner: De 19h a 00h

Except Monday closed

Fridays and Saturdays
Lunch: 1:00 p.m. to 4:00 p.m.
Dinner: 7:30 pm to midnight

DARNA
RESTAURANTE

T. 952 849 191
Calle Casapalma, 11. Málaga I reservas@darnarestaurante.com

STARTERS

Harira,
A traditional Moroccan soup served with dates and Chebakia (Morrocan sesame and honey cookies). - 6€

Sardine Tartlet
Sardine and tomato chutney tart with herbs and condiments - 8€

Briouates with jben
Fine pastry made in small triangles filled with fresh goat cheese and olives, tomato tartare with lemon confit. - 9€

Shhiwats of assorted salads
Zaalouk (cooked aubergine and tomatoes) /
Carrots marinated in chermoula / Taktouka (green peppers, tomatoes, garlic and olive oil.) / Fresh tomatoes and cucumber salad / Purslane salad / lentils with zucchini and khlii. - 13€

Salad Darna
Octopus and maakouda with chermoula vinaigrette - 16€

MAINS

Chicken skewers (3 units) - 6€

Kefta skewers (3 units) - 7,50€

Lamb skewers (3 units) (3 Ud.) - 10,50€

BEEF COUSCOUS
Barley couscous with beef accompanied by vegetables and tfaya with raisins. - 15€

Mixed vegetables tagine
with seasonal vegetables - 8€

BEEF TAGINE
Cooked with potatoes and quail eggs
(Kabab maghdour style). - 12€

Chaaria Madfouna
Moroccan Chicken Vermicelli with candied dates and almonds. - 14€

OUR PASTILLAS:
(A traditional Moroccan dish made of fine layers of crispy pastry)
. Chicken pastilla :
Puff pastry stuffed with chicken and almonds. - 15€
. Seafood pastilla:
Puff pastry stuffed with seafood and fish.- 15€
. Duck pastilla confit with foie gras (on request) - 20€

Sautéed baby squid
with spices, tomato zaalouk with fine seasonings - 12€

Prawns & saffron
Grilled prawns and red rice with saffron and ginger. - 14€

Tagine Darna
Marinated fish with chermoula and picked vegetables, a special flavour from a finely
balanced infusion and selected ingredients - 18€

Moroccan lamb
Lamb shoulder with saffron and garlic, candied pears with sweet spices - 35€

Bread service - 0,80€

DESSERTS_

Traditional pastilla
with caramel sauce - 6€

Bavaroise Darna
with orange blossom, raspberries and shards of shortbread - 6€

Orange Carpaccio
with hints of cinnamon and orange blossom and natural arabic gum flavored ice cream on the side - 6€

Seasonal Tartlet - 6€

Tiramisu - 6€

Gourmet Tea - 7€

COFFEE AND TEA

Café Nespresso.
Alone - 1.80 €
Milk - 2.20 €

Mint tea
Moorish - 3 €

WINES

BOTTLE

CAVAS, SPARKLING AND CHAMPAGNES

D.O. CAVA

-Roger de Flor Brut Nature 12.00 €
Macabeo, Parellada, Xarel.lo.

D.O. Conca del Riu Anoia

-De Nit "BLUSH" Rosé –Raventós i Blanc- 25.00 €
Xarel.lo, Macabeu, Monastrell.

Bourgogne (Francia)

-André Delorme Blanc de Blancs Brut 19.00 €
100% Chardonnay.

CHAMPAGNES

A.O.C. Champagne

-Ruinart Brut 70.00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

-Ruinart Blanc de Blancs 80.00 €
100% Chardonnay.

-Ruinart Rosé 90.00 €
Chardonnay, Pinot Noir.

WHITE WINES

D.O. Rueda

-ENTREFLORES 15.00 €
100% Verdejo.

D.O. Navarra

-Prí ncipe de Viana Fermentado en Barrica 3 meses 18.00 €
100% Chardonnay.

D.O. Tierras de Castilla y León

-ARESAN –ECOLÓGICO- 16.00 €
100% Sauvignon Blanc.

-Belondrade Quinta Apolonia con Crianza 24.00 €
100% Verdejo.

D.O. Rí as Baixas

-Marqués de Vizhoja- 15.00 €
Albariño, Treixadura, Loureiro.

-Marieta 16.00 €
100% Albariño.

D.O. Sierras de Málaga

-Cloe 20.00 €
100% Chardonnay.

-Rediel Blanc 18.00 €
Moscatel, Pedro Ximénez, Doradilla.

AOG. Zenatta (Marruecos)

-MD EXCELLENCE 22.00 €
100% Sauvignon Blanc.

ROSÉ WINES

D.O. Rioja

-Campillo Rosé 18.00 €
100% Garnacha.

D.O. Tierras de Castilla y León

-El Rosé de ARESAN –ECOLÓGICO 19.00 €
Garnacha y Cabernet Franc.

-Naranjas Azules 21.00 €
100% Garnacha.

AOG. Zenatta (Marruecos)

-MD Excellence GRIS 24.00 €
100% Pinot Gris.

WINES

RED WINES

BOTTLE

D.O. Rioja

-Rioja Vega Crianza 12 meses 18.00 €
Tempranillo y Garnacha.

-MACÁN Clásico (Vega Sicilia) 40.00 €
Tempranillo.

-200 MONJES Gran Reserva 45.00 €
Tempranillo, Graciano, Garnacha.

D.O. Ribera del Duero

-AVANIEL 12.00 €
100% Tempranillo.

-MISIVA Roble 6 meses 15.00 €
100% Tempranillo.

-Lynus ALMA López Crianza 15 meses 25.00 €
100% Tempranillo.

-Pago de Carraovejas 39.00 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot.

-PSI 59.00 €
Tempranillo.

D.O. Sierras de Málaga

-Descalzos Viejos Roble 3 meses 20.00 €
Syrah, Merlot, Garnacha.

-Los Frontones Crianza 12 meses 19.00 €
Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo.

-SEIS+SEIS 9 meses 22.00 €
Tempranillo, Syrah.

D.O. Jumilla

-Juan Gil 12 meses 23.00 €
Monastrell.

D.O. Toro

-Liberalia Tres 4 meses 19.00 €
100% Tinta de Toro.

VT. Extremadura

-Habla del Silencio 6 meses 25.00 €
Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo.

Guerrouane (Marruecos)

-S de Siroua 24.00 €
Syrah.

AOG. Zenatta (Marruecos)

-MD Excellence 24.00 €
Cabernet Sauvignon, Syrah.

SUMILLER RECOMMENDATIONS

Cup

House Red Wine	3.00 €
White Wine of the House	3.00 €
House Rosé Wine	3.00 €
Los Frontones crianza (Ronda)	3.50 €

DRINKS

Water - 1€

Natural water - 2.20 €

Sparkling water- 2.50€

Refreshments - 2.50€

Mahou 5 stars - 3.00€

Alhambra - 3.50€

Special Alhambra - 3.80€

White House
Moroccan craft beer - 4.50€

COCKTAILS

Margarita
100% medium tequila, Cointreau, juice lime - 8.00€

Bloody Mary.
Vodka, tomato juice, lemon juice, vermouth, tabasco, worcestershire, pepper - 8.00€

Mojito.
Rum, peppermint and lime juice - 8.00€

Darna.
Ron, our secret formula - 8.00€

Non-alcoholic cocktails on request

CARTA TERRAZA

DARNA Restaurante
دارنا

BRIWAT

4€ **BRIWAT DE KEFTA** (3 Ud.)
Hojaldre relleno de carne de ternera picada.

3.5€ **BRIWAT DE QUESO Y BRÓCOLI** (2 Ud.)
Hojaldre relleno de queso y brócoli.

3.5€ **BRIWAT DE POLLO CON LIMÓN CONFITADO** (2 Ud.)
Hojaldre relleno de pollo.

4€ **BRIWAT DE GAMBAS** (3 Ud.)
Hojaldre relleno de gambas.

PINCHITO & BRUSCHETTA

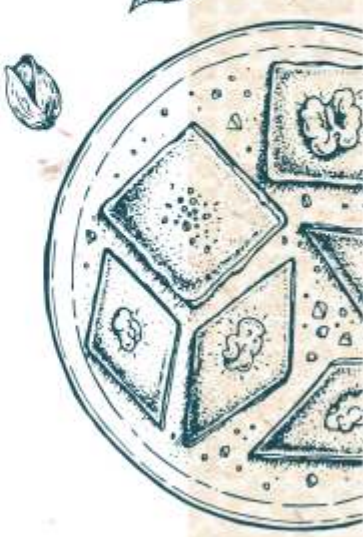
3.5€ **PINCHITO DE CORDERO** (1 Ud.)

2.5€ **PINCHITO DE** KEFTA (1Ud.)
Carne de ternera picada.

2€ **PINCHITO DE POLLO** (1 Ud.)

3€ **BRUSCHETTA DE ZAALOUK** (1 Ud.)
Pisto de berenjenas y anchoa.

3€ **BRUSCHETTA DE QUESO DE CABRA** (1 Ud.)
Queso de cabra caliente con peras
y aceite de argán.



ESTILO DARNA

3.5€ **CAZUELITA DE KABAB**
Tiras de ternera aliñada al estilo Maghdur,
patatas y huevo de codorniz.

3.5€ **MINI-BURGER**
Carne de ternera al estilo marroquí.

T. 952 849 191
Calle Casapalma, 11. Málaga | reservas@darnarestaurante.com

CARTA TERRAZA

DARNA Restaurante
دارنا

BEBIDAS

1€ **AGUA**

2.5€ **AGUA CON GAS**

2.5€ **REFRESCOS**

2.2€ **AGUA NATURAL**

VINOS

3€ **MISIVA** (Ribera del Duero - Tinto)

3.5€ **LOS FRONTONES CRIANZA** (Ronda - Tinto)

3€ **PORTIA VERDEJO** (Rueda - Blanco)

3€ EL REDIEL BLANC (Ronda - Blanco)

3€ **CAMPILLO ROSÉ** (Rioja - Rosado)

CERVEZA

3€ **MAHOU 5 ESTRELLAS**

3.5€ **ALHAMBRA 1925**

3.5€ **CASABLANCA**
Cerveza marroquí artesanal.

2.5€ **ALHAMBRA ESPECIAL**

T. 952 849 191
Calle Casapalma, 11. Málaga | reservas@darnarestaurante.com

MENU TERRACE

DARNA Restaurant
دارنا

BRIWAT

- 4€ **KEFTA BRIWAT** (3 Pcs.)
  Puff pastry filled with minced beef.
- 3.5€ **CHEESE & BROCCOLI BRIWAT** (2 Pcs.)
  Puff pastry filled with cheese and broccoli.
- 3.5€ **CHICKEN BRIWAT WITH LEMON CONFIT** (2 Pcs.)
  Chicken-filled puff pastry.
- 4€ **SHRIMP BRIWAT** (3 Pcs.)
  Puff pastry filled with shrimp.

PINCHITO & BRUSCHETTA

- 3.5€ **LAMB SKEWER** (1 Pcs.)
- 2.5€ KEFTA SKEWER (1Pcs.)
  Minced beef.
- 2€ **CHICKEN SKEWER** (1 Pcs.)
- 3€ **ZAALOUK BRUSCHETTA** (1 Pcs.)
  Aubergine and anchovy ratatouille.
- 3€ **GOAT CHEESE BRUSCHETTA** (1 Pcs.)
  Hot goat cheese with pears and argan oil.

DARNA'S STYLE

- 3.5€ **KABAB CASSEROLE**
  Maghdur style seasoned beef strips, potatoes and quail egg.
- 3.5€ **MINI-BURGER**
  Veal meat Moroccan style.z

T. 952 849 191
Casapalma Street, 11. Málaga | reservas@darnarestaurante.com

MENU TERRACE

DARNA Restaurant
دارنا

DRINKS

1€ **WATER**

2.5€ **SODA WATER**

2.5€ **SOFT DRINKS**

2.2€ **NATURAL WATER**

WINES

3€ **MISIVA** (Ribera del Duero - Red)

3.5€ **LOS FRONTONES CRIANZA** (Ronda - Red)

3€ **PORTIA VERDEJO** (Rueda - White)

3€ EL REDIEL BLANC (Ronda - White)

3€ **CAMPILLO ROSÉ** (Rioja - Rose)

BEER

3€ **MAHOU 5 ESTRELLAS**

3.5€ **ALHAMBRA 1925**

3.5€ **CASABLANCA**
Artisanal Moroccan beer.

2.5€ **ALHAMBRA ESPECIAL**

T. 952 849 191
Casapalma Street, 11. Málaga | reservas@darnarestaurante.com