



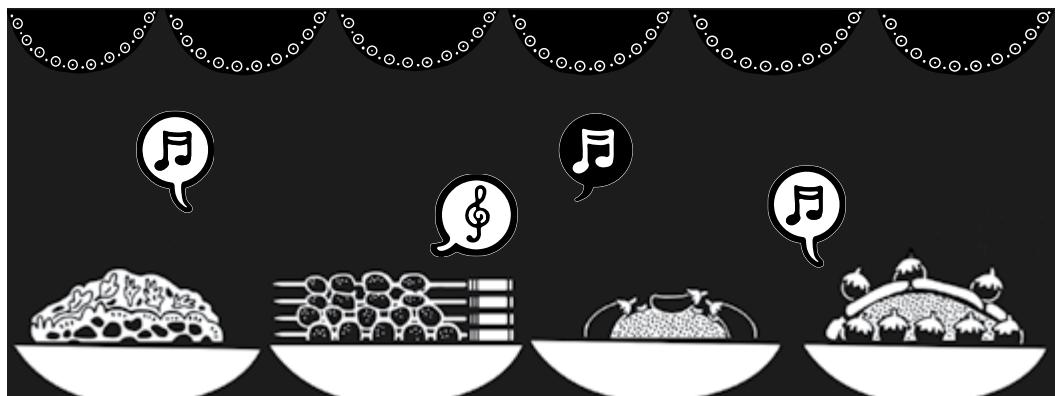
El Karkala és un port, un vaixell, un llibre -un viatge pel Mediterrani i més enllà, cap a l'Orient, fins a fer la volta al món. L'emperador Caracalola va atorgar, l'any 212, la ciutadania romana a tots els habitants de l'Imperi. Nosaltres oferim una escala a tots aquells que desitgin gaudir del caràcter local i alhora emprendre un viatge gastronòmic al voltant del Mediterrani.

El nostre lema és Kualitat i Kalidesa, K ≠ K..



Il·lustracions de Zeina Abirached.

EL MEZZE



El Mezze
o l'art oriental del gaudi.

A l'Orient Mitjà, menjar significa compartir. Hi ha un verb especial per això, netmazmaz, que significa gaudir d'un llarg moment de companyia i de menjar, poc a poc.

Molts platets,freds i calents, bons vins. Un recorregut amorós per la cultura gastronòmica del Mediterrani. Deixa't portar, ens en anem de viatge.

El Karakala
8 platets
(amb postres incloses)

23€ /persona

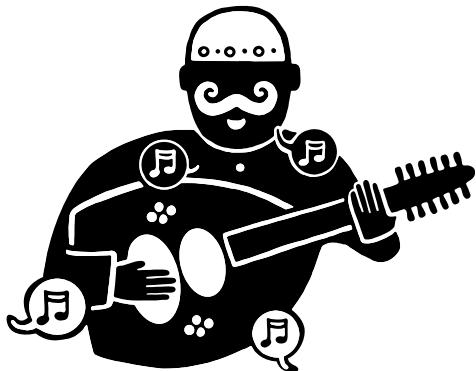
El Festí
12 platets
(amb postres incloses)

32€ /persona

mínim 2 persones

PRIMERA ETAPA

ENTRANTS FREDS



Hummus

Crema de cigrons amb sèsam. 

7€

Mutàbbal

Crema d'albergínies amb sèsam. 

7,50€

Muhàmmara

Crema de pebrots vermellos i nous. 

8€

Baba Gannuix

Albergínia fumada amb grans i xarop de magrana. 

7,50€

Labne

logurt espès amb anet i cogombre. -v-

8€

Kussa

Crema de carbassó amb sèsam. 

8€

-v- vegetarià

 vegà

PRIMERA ETAPA

ENTRANTS CALENTS



Patates Karakala

amb allioli i salsa brava.

7€

Wara Inab

Fulles de parra casolanes farcides d'arròs amb alfàbrega. (V)

8€

Kibbe

Croquetes de blat farcides de carn i pinyons.

8€

Búrak Jubne

Farcells de pasta de full fregits amb formatge i menta. -v-

8€

Falàfel

Croquetes de cigrons i herbes amb espècies suaus. (V)

8€

Fatàier

Farcells de bledes -v- o carn.

7,50€

Feta al forn

amb poma i anet.

8,50€

Ous Karakala

Ous estrellats amb embotit armeni, perfums de fenigrec, comí i all.

9,50€

-v- vegetarià

(V) vegà

PRIMERA ETAPA



Amanida Xanklix

de formatge curat amb herbes del Mont Líban. -v-

8,50€

Tabbule

de julivert, bulgur i tomàquet amb un toc de llimona. ⓧ

7€

Fattuix

de tomàquet, enciam i encenalls de pa torrat crujent
amb sumac¹. ⓧ

7€

Amanida libanesa

amb verdures fresques, llimona, all i menta. ⓧ

7,5€

Amanida Karakala

de verdures amb crema de sèsam. ⓧ

8€

Amanida Ràheb

de verdures amb daus d'albergínia fregida. ⓧ

8€

¹ El sumac és un arbust (*rhus coriara*) de fulla verda i fruit vermell, amb propietats antioxidants. En pols, els fruits s'empren a l'Orient Mitjà com a espècie: tenen un gust àcid i una astringència molt agradable.

-v- vegetarià

ⓧ vegà

CONTINUACIÓ DEL VIATGE, SEGONA ETAPA

SEGONS PLATS



Miks gril

Així es diu "graellada" a l'est del Mediterrani. La nostra és per a dos comensals. Amb broquetes de pollastre marinat (xix-taüç), de xai adobat, de vedella i de kebab de carn picada.

Tot un clàssic. 29€

Cadascuna de les broquetes per separat: 12€

Maklube

Arròs i fideus amb albergínia, carbassó, cigrons, albercocs i pances. ⑤

12€

Bàmie

Estofat d'ocra² amb tomàquet i un toc de coriandre. ⑤

11€

Cuscús de verdures

amb sèmola i pances. ⑤

12€

Xauarma "de la Jeanette"³

com a casa: de xai amb espècies i pa llonguet.

13€

La llet de sa mare

En àrab *lāban ummo*. Estofat de xai amb iogurt, servit amb bulgur. Quina llet!
(òbviament, recepta de la Jeanette).

14€

² L'ocra o gombo (*abelmoschus esculentus*) és una planta de fruit comestible de la família de les malvàcies.

³ La Jeanette és la mare de l'encarregat. Tot ho veu, tot ho prova. Ens renya si cal. Però no cal.

-v- vegetarià
⑤ vegà

CONTINUACIÓ DEL VIATGE, SEGONA ETAPA

SEGONS PLATS



Mànsaf

“Una tenda de nòmades enmig del desert, prop d'un oasi, a l'hora de sopar” es diu en àrab “mansaf”.

És una pasta de full (la tenda) farcida d'arròs (el desert) amb ametlles, iogurt (el oasi) i la carn de xai (el sopar).

14€

Kabab Kàraz com a Alep

A Alep, al nord de Síria, accompanyen el kebab, carn de xai picada, amb una salsa de cireres. S'anomena “kabab kàraz” i el gust agredolç de la cirera negra el fa únic.

14€

Llagostí “Batrún”

A Batrun, a la costa libanesa, es mengen els llagostins flamejats amb arak, en salsa d'anís estelat.

16€

Calamars “Biblos”

en salsa de roses d'Abissínia⁴.

14€

Cuscús de peix

El cuscús no és només vegetal -a Tunísia en mengen un de peix i marisc, poètic, marítim. Amb salsa picant a part.

16€

⁴La rosa d'Abissínia (*hibiscus sabdariffa*) és una flor de color vermellos. També coneguda amb el nom de “flor de Jamaïca”, té un gust àcid amb tocs florals.

SUGGERIMENTS DEL DIA

Has mirat la pissarra?
Potser avui toca

Mulukhia de conill!
Potser toca delícies del soldà
O porc senglar...

Mira la pissarra!
Potser avui toca

Tonyina Iboixim

Els fenicis (gent sàvia i molt viatgera)
anomenaven Iboixim la seva colònia d'Eivissa.
De la mateixa manera, nosaltres anomenem
Iboixim la nostra sobrassada de mel i romàni.

