

El Karakala es un puerto, un barco, un libro – un viaje alrededor del Mediterráneo y siempre más allá, hacia Oriente, hasta dar la vuelta al mundo. El emperador Caracalla otorgó en 212 la ciudadanía romana a todos los habitantes del Imperio. Nosotros ofrecemos una escala para los que quieran disfrutar de lo más local y a la vez emprender un viaje gastronómico alrededor del Mediterráneo.

Nuestro lema es Kalidad y Kalidez, K & K.



Ilustraciones de Zeina Abirached

EL MEZZE



El Mezze

o el arte oriental del disfrute

En Oriente Medio, comer significa compartir. Hay un verbo especial para esto, netmazmaz, que significa disfrutar un largo momento de compañía y de comida, poco a poco.

Muchos platitos, fríos y calientes, buenos vinos. Un recorrido amoroso por la cultura gastronómica del Mediterráneo. Déjate llevar, nos vamos de viaje.

El Karakala

8 platitos
(con postre incluido)

24€ /persona

El Festín

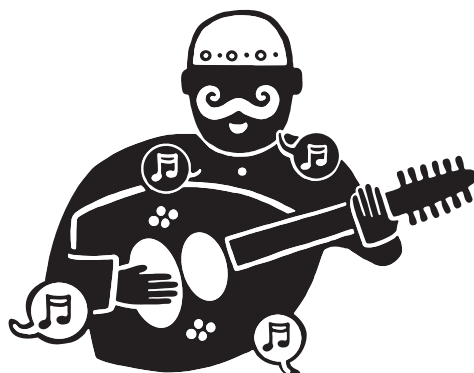
12 platitos
(con postre incluido)

32€ /persona

mínimo 2 personas

PRIMERA ETAPA

ENTRANTES FRÍOS



Hummus

Crema de garbanzos con sésamo. (V)

7,85€

Mutábbal

Crema de berenjena con sésamo. (V)

8,15€

Muhámmara

Crema de pimiento rojo y nueces. (V)

8,50€

Baba Gannush

Berenjena ahumada con granos y melaza de granada. (V) 8,50€

Labne

Yogur espeso con eneldo y pepino. -v-

8€

Kusa

Crema de calabacín con sésamo. (V)

8,15€

-v- vegetariano

(V) vegano

PRIMERA ETAPA

ENTRANTES CALIENTES



Patatas Karakala

con alioli libanés y salsa brava.

7,75€

Wara Inab

Hojas de parra caseras rellenas de arroz con albahaca.



8,50€

Kibbe

Croquetas de trigo rellenas de carne y piñones.

8,50€

Búrak Jubne

Rollitos de hojaldre fritos con queso y menta. -v-

9,50€

Faláfel

Croquetas de garbanzos y hierbas con especias suaves.



8€

Fatáyer

Empanadillas de acelgas -v- o carne.

7,50€

Feta asada

con manzana y eneldo.

9,50€

Huevos Karakala

Huevos estrellados con embutido armenio, perfumes de fenogreco, comino y ajo.

9,50€

-v- vegetariano

Ⓥ vegano

PRIMERA ETAPA

ENSALADAS



Ensalada Chanklich

de queso curado con hierbas del Monte Líbano. -v-

8,75€

Tabbule

de perejil picado, *bulgur* y tomate
con un toque de limón. ⑤

7,75€

Fattush

de tomate, lechuga y virutas de pan tostado
crujiente con zumaque¹. ⑤

7,75€

Ensalada libanesa

con verduras frescas, limón, ajo y menta. ⑤

7,5€

Ensalada Karakala

de verduras con crema de sésamo. ⑤

8€

Ensalada Ráheb

de verduras con daditos de berenjena frita. ⑤

8,75€

¹ El zumaque es un arbusto (*rhus coriara*) de hoja verde y fruto rojo, con propiedades antioxidantes. En polvo, los frutos se utilizan en Oriente Medio como especia: tiene un gusto ácido y una astringencia muy agradable.

-v- vegetariano

⑤ vegano

CONTINUACION DEL VIAJE, SEGUNDA ETAPA

SEGUNDOS PLATOS



Miks gril

Así se dice "parrillada" al este del Mediterráneo. La nuestra es para dos comensales. Con pinchos de pollo marinado (*chich tauk*), de cordero adobado, de ternera y de kebab de carne picada.

Todo un clásico.

29€

Cada uno de los pinchos por separado:

13,50€

Maklube

Arroz y fideos con berenjena, calabacín, garbanzos, albaricoques y pasas. ⑤

13€

Bamie

Estofado de okra² con tomate y un toque de cilantro. ⑤

13€

Cuscús de verduras

con semola y pasas. ⑤

13€

Shawarma "de Jeanette"³

como en casa: de cordero con especias y mollete.

13,50€

La leche de su madre

En árabe *laban ummo*. Estofado de cordero con yogur, servido con *burgul*. La leche. (Obviamente, receta de Jeanette)

14€

² El okra, gombo o quibombó (*abelmoschus esculentus*) es una planta de fruto comestible de la familia de las malváceas.

³ Jeanette es la madre del jefe. Todo lo ve, todo lo prueba. Nos riñe si hace falta, pero no hace falta.

-v- vegetariano

⑤ vegano

CONTINUACION DEL VIAJE, SEGUNDA ETAPA

SEGUNDOS PLATOS



Mánsaf

“Un tienda de nómadas en medio del desierto, cerca de un oasis, a la hora de cenar” se dice en árabe “mansaf”.

Es un hojaldre (la tienda) relleno de arroz (el desierto)

con almendras, yogur (el oasis) y carne de cordero (la cena). 14,50€

Kabab Káraz como en Alepo

En Alepo, en el norte de Siria, acompañan el kebab,

la carne de cordero picada, con una salsa de cerezas.

Se llama kabab káraz, y el sabor agri dulce de la cereza negra lo hace único. 14,50€

Langostinos “Batrún”

En Batrún, en la costa libanesa, se comen langostinos flambeados con *arak*, en salsa de anís estrellado. 16€

Calamares “Biblos”

en salsa con rosas de Abisinia⁴. 14€

Cuscús de pescado

El cuscús no es sólo vegetal – en Túnez comen uno de pescado y marisco, poético, marítimo. Con salsa picante a parte. 17€

⁴La rosa de Abisinia (*hibiscus sabdariffa*) es una flor de color rojizo. También conocida como “flor de Jamaica”, tiene un gusto ácido con toques florales.