

*Menu de catering de
Kulu Kulu*





Mezzeh

1. **Hummus** — 6,-

Garbanzos triturados con pasta de sésamo, aromáticos y especias.

2. **Hummus Shamandar** — 7,-

Hummus con remolacha.

3. **Hummus Lahhme** — 8,-

Hummus con carne picada especiada.

4. **Fool** — 7,-

Como el Hummus pero con habas cocidas, hierbas y tomates.

5. **Muhammara** — 8,-

Pasta gourmet de pimientos asados, nueces molidas y sésamo.

6. **Salata Alaswad** — 7,-

Como el Hummus pero a base de berenjenas fritas y cacahuets. Del Sudan.

7. **Fatteh** — 30,-


La joya de la corona del Hummus: yogur, ghee infusionado con anacardos, chips de pan caseros y toppings especiales. (4 personas)

8. **Manaqeesh Jebne** — 6,-

Barquillos de masa árabes ricamente rellenos, horneados a la manera tradicional con cuatro tipos diferentes de queso.

9. **Manaqeesh Za'atar** — 6,-

Barquillos de masa árabes ricamente rellenos, horneados a la manera tradicional con Za'atar





Mezzeh

10. **Sfeehha** — 6,-

Barquillos de masa árabes ricamente rellenos, horneados a la manera tradicional con carne picada jugosa y especiada y hierbas aromáticas

11. **Rollitos Msakhan** (4 uds.) — 6,-

Versión aperitivo del plato nacional palestino, con salsa.

12. **Micro Bastela** — 2,-

Versión aperitivo del plato nacional marroquí, con pollo.

13. **Fatayer** — 2,-



Bollitos horneados rellenos de espinacas.

14. **Shawarma** — 5,-





Cocktail Español

15. **Mini Volovanes** (crema de salmón / queso, caviar) — 6,-
16. **Ensaladilla Rusa** — 5,-
17. **Tabla de Quesos Mixtos** — 7,-
3 variedades de queso con crackers y tomates cherry.
18. **Croquetas** (varios tipos) — 5,-
19. **Bocaditos de Tortilla Rellena** — 5,-
Dos capas de tortilla española con capa de crema y ensalada, rematado con tomate cherry.
20. **Mini Bocadillos** — 4,-
Con mantequilla, pechuga de pollo y queso.
21. **Gazpacho** — 5,-
22. **Aceitunas** — 1,50,-
- 
- 



Platos principales

23. Fideos asiáticos — 10,-

Auténticos fideos Soba gruesos, con verduras salteadas y tofu

24. Italia Boloñesa — 11,-

Pasta clásica con Boloñesa y Parmesano

25. Italia Albóndigas — 12,-

Pasta clásica con albóndigas en salsa de tomate y parmesano

26. Curry — 11,-

Curry de coco y cacahuete con verduras y pollo, servido con
arroz

(También disponible en versión vegana con “pollo vegano”)

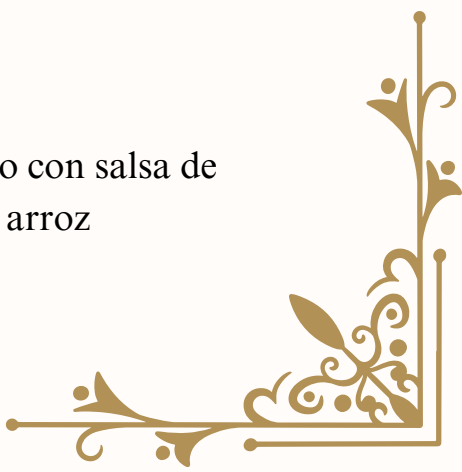

27. Chili — 11,-

Chili con carne premium estilo Tex-Mex clásico o con “carne
picada vegetal”, acompañado a elección de patatas, arroz, cuscús
o pan

(También disponible en versión vegana con “carne picada
vegana”)

28. Kofta — 12,-

Pastel de carne árabe, especiado y jugoso, horneado con salsa de
hummus y sésamo y patatas, servido sobre arroz



Platos principales

29. **KK Super Dhal** — 11,-

Dhal indio clásico y auténtico con un pequeño giro — en los distintos “toppings”, que son más que simples toppings y lo convierten en un plato principal completo — servido con pan (pregúntanos para más información)

30. **Tajine** — 12,-

Plato nacional marroquí de ternera cocinada lentamente con ciruelas y boniato, servido con pan

31. **Cuscús de pollo** — 10,-

Cuscús con pollo y verduras

32. **Bastela** (8 personas) — 80,-

Pastela crujiente horneada en finísimas capas de masa, rellena de pollo, frutos secos y huevo

33. **Classico** (incl. ensalada) — 13,-

Pollo desmenuzado caramelizado con cebolla, con verduras salteadas y salsa casera sobre arroz, acompañado de ensalada (También disponible en versión vegana con “pollo vegano”)



Platos principales

34. **Freekeh** — 11,-



Otro clásico de la cocina palestina: muslos de pollo crujientes y especiados sobre trigo verde, con topping de almendras, acompañado de yogur

(La casa recomienda acompañarlo con ensalada palestina)

35. **Maqloobeh** — 11,-

Junto con el msakhan, a menudo descrito como EL plato nacional palestino. Un plato con gran historia. Verduras fritas (makali) cocinadas con arroz intensamente especiado y pollo, acompañado de yogur

(La casa recomienda acompañarlo con ensalada palestina)





Ensaladas

36. KuluKulu Salad — 6,-

Tomate, pepino, perejil, aliño de tahini y toppings frescos, afrutados y ligeramente a nuez

37. Pop a Collar (Buddha Bowl) — 7,-

Quinoa, tofu, boniato, garbanzos, lechuga romana, feta, tomate y aliño de tahini con cilantro

38. Purple Rain — 6,-

Lentejas, arroz negro, col lombarda, lechuga romana, aliño y toppings “longevity”

39. Saladta Fellahheeyah (Ensalada Palestina) — 5,-

Pepino, tomate, pimiento, limón, cebolla y menta

40. Ensaladilla Rusa — 5,-



Ejemplos de menús combinados

ÁRABE

1.

Manaqeesh Za'atar(9), Hhummus(1), Ensalada
Palestina(39)

12,-

2.

Manaqeesh Za'atar(9), Manaqeesh Jibneh(8),
Rollitos de Msakhan(11), Hhummus(1), Fool(4),
Ensalada Palestina(39)

20,-

3.

Manaqeesh Za'atar(9), Manaqeesh Jibneh(8),
Sfeehha(10), Shawarma(14), Hhummus(1), Fool(4),
Muhhamara(5), Ensalada Palestina(39)

30,-

Ejemplos de menús combinados

ESPAÑOL

1.

Minivolovanes(14), Croquetas(18), Ensalada
Rusa(40)

10,-

2.

Minivolovanes(14), Croquetas(18), Ensalada
Rusa(40), Bocaditos de Tortilla rellenos(19), Tabla
de Quesos variados(17)

12,50,-

+Aceitunas(22) 13,50,-

3.

Todo de la Surtido Española(15-22+40)

15,50,-

Aceitunas(22) gratis



Nota

Por supuesto, cualquier plato mencionado en los ejemplos puede sustituirse por cualquier otro a la hora de realizar el pedido; asimismo, también puede solicitar y recibir menús combinados a partir de la selección árabe y española. Todos los platos principales están disponibles para incluirlos en su menú personalizado.

Esperamos poder deleitarle.



Contacto

 614 50 63 99/617 67 55 77

 kulukulufood

 Málaga. Andalucía. España. Mundo

