



SEVILLE'S

COLD TAPAS

GAZPACHO ANDALUZ (G) (V) - AED 32

Traditional Spanish tomato soup, served chilled

AMANIDA CATALANA (V) – AED 32

Traditional Catalan salad with lettuce, sweetcorn, tomatoes, onion and black olives, tossed in Spanish olive oil and sherry vinegar

HOT TAPAS

HUEVOS ESTRELLADOS (V) – AED 40

One of Spain's most classic and traditional dishes made of hand cut fries and eggs served sunny side up

CALAMARES FRITOS (G) – AED 55

Deep fried calamari served with allioli sauce

FLAMENQUINES DE POLLO (G) – AED 59

Classic dish from the south of Spain, breaded chicken breast stuffed with turkey bacon and cheese

PATATAS BRAVAS (V) – AED 40

Deep fried potato pieces with spicy tomato sauce and alioli dressing

POLLO AL AJILLO – AED 49

Marinated chicken wings in a garlic and parsley jus

GAMBAS AL AJILLO – AED 55

Fresh prawns sautéed with garlic and chili

CHORIZO IBERICO A LA SIDRA (A) (P) – AED 55

Spanish Chorizo Iberico cooked with cider

TORTILLA DE PATATAS (V) – AED 32

Traditional Spanish omelet made with potato and onion, accompanied by a fragrant tomato sauce

CACHOPO ASTURIANO DE TERNERA (G) – AED 95

Traditional from "Austrias" ribeye beef breaded and stuffed with smoked Spanish cheese and beef bacon accompanied with chunky potatoes and piquillo pepper comfit

CROQUETAS DE LA CASA (G) – AED 49

Homemade croquettes with your choice of chicken or manchego

TABLAS

JAMÓN IBÉRICO (P) – AED 130

Pork cured Iberico ham platter

SELECCION DE IBÉRICO (P) – AED 130

Selection of Iberico cured salchichón, chorizo and ham

TABLA DE QUESOS (D) (N) (V) – AED 110

Selection of Spanish Cheeses

CECINA DE LEON PREMIUM – AED 130

Dry-cured premium beef ham

PAELLAS

Top Spanish tradition

(Please allow at least 30 minutes to be cooked to perfection)

PAELLA DE MARISCO – AED 110

Traditional seafood paella made with prawns, fresh langoustine, squid, monkfish and mussels

PAELLA DE SENYORET – AED 110

Seafood paella made with peeled prawns, fresh langoustine, squid, monkfish and mussels

PAELLA DE POLLO – AED 90

Chicken paella made with saffron, Spanish paprika, marinated chicken and vegetables

PAELLA VALENCIANA – AED 110

The most traditional way to eat the paella made in his birthplace of Valencia with saffron, chicken, rabbit, white and green beans (Please allow additional time for cooking; due to the long preparation process, we recommend that this dish is ordered in advance)

PAELLA DE VERDURAS (V) – AED 90

Vegetable paella made with fresh vegetables

ARROZ NEGRO – AED 110

Paella prepared with squid & prawns flavoured with black squid ink and accompanied with allioli sauce

FIDEUA (G) – AED 110

Traditional east coast noodles paella prepared with squid & prawns and accompanied with allioli sauce

PLATOS PRINCIPALES

Flavours of Spain

SALMON CON SALSA "ALLIPEBRE" (N) – AED 99

Grilled salmon fillet with paprika sauce, artichokes, asparagus and shallots

PICANTON ASADO AL LIMON – AED 99

Whole, roasted baby corn-fed chicken marinated with lemon scent served with vegetable and potatoes

CHULETON CON PATATAS A LO POBRE (D) – AED 175

300g Angus rib eye steak grilled to taste, accompanied with mushroom sauce and sautéed potatoes

(A) Alcohol | (D) Dairy | (G) Gluten | (N) Nuts | (P) Pork | (V) Vegetarian

If you have any allergies or dietary requirements, please notify a member of staff and we will be happy to help.

PRICES ARE INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE, MUNICIPALITY FEES & VAT

04 324 4100 | wafi.com | f @ WafiRestaurants

SEVILLE'S

تابلا دي كويسوس (أ) (م) (ن) - 110 درهم
تشكيلة منتقاة من الأجبان الإسبانية

سيسينا دي ليون بريميوم - 130 درهم
لحم بقري ممتاز، مجفف ومملح

بايياس

أهم الأطباق الإسبانية التقليدية
(يُرجى السماح بما لا يقل عن 30 دقيقة للطهي بشكل ممتاز)

باييا دي ماريكو - 110 درهم

باييا مأكولات بحرية تقليدية، تُحضّر من روبيان، لانغوستين طازج، حبار، سمك مونكو بلح بحر

باييا دي سنوريت - 110 درهم

باييا مأكولات بحرية تُحضّر من روبيان مقشر، لانغوستين طازج، حبار، سمك مونكو و بلح بحر

باييا دي بويو - 90 درهم

باييا دجاج، تُحضّر من زعفران، بابريكا إسبانية، دجاج متبل وخضروات

باييا فالينسيانا - 110 درهم

الطريقة الأكثر تقليدية لتناول الباييا، التي تُحضّر في موطنها في فالنسيا بزعفران، دجاج، أرانب، فاصوليا بيضاء وخضراء (يُرجى ترك المدة التقليدية للطهي، ونظراً لطول الوقت المستغرق في التحضير، فإننا نوصى بطلب هذا الطبق مسبقاً)

باييا دي فيردوراس (ن) - 90 درهم

باييا خضروات تُحضّر من خضروات طازجة

أروز نيجرو - 110 درهم

باييا تُحضّر من حبار وروبيان منكه بحبار أسود، وتُقدم مع صلصة أيولي

فيديو (غ) - 110 درهم

باييا نودلز تقليدية من الساحل الشرقي، تُحضّر بحبار وروبيان، وتُقدم مع صلصة أيولي

الأطباق الرئيسية

غنية بالنكهات الإسبانية

سلمون كون سالسا "أليبييري" (م) - 99 درهم

فيليه سلمون مشوي بصلصة بابريكا، خرشوف، هليون وكراث

بيكانتون أسادو أل ليمون - 99 درهم

دجاجة صغيرة كاملة مشوية، تغذت على الذرة، ومتبلة بنكهة الليمون تُقدم مع خضروات و بطاطا

شوليتون كون باتاتاس ألو بوبري (أ) - 175 درهم

300 غ لحم فيليه أنغوس مشوي حسب الذوق، يُقدم مع صلصة فطر و بطاطا سوتيه

التاباس الباردة

جازباتشو أندالوز (غ) (ن) - 32 درهم

شورية طماطم إسبانية تقليدية، تُقدم باردة

أمانيدا كاتالانا (ن) - 32 درهم

سلطة كاتالان تقليدية مع خس، ذرة حلوة، طماطم، بصل وزيتون أسود، مع زيت زيتون إسباني وخل شيري

التاباس الساخنة

هوفوس إستريادوس (ن) - 40 درهم

واحد من الأطباق الأكثر كلاسيكية وتقليدية في أسبانيا، يُحضّر من أصابع بطاطا مقليّة مقطعة يدوياً وبيض عيون

كالاماريس فريتوس (غ) - 55 درهم

كالاماري مقلي في زيت غزير يُقدم مع صلصة أيولي

فلامينكيس دي بويو (غ) - 59 درهم

طبق كلاسيكي من جنوب إسبانيا، يُحضّر من صدور دجاج مخبوزة ومحشوة بلحم ديك رومي مقعد وجبنة

باتاتاس برافاس (ن) - 40 درهم

قطع بطاطا مقليّة بزيت غزير بصلصة طماطم حارة وصلصة أيولي

بويو أل أخيو - 49 درهم

أجنحة دجاج متبلة بثوم ومرق بقدونس

جامباس أل أخيو - 55 درهم

روبيان طازج سوتيه بثوم وفلفل حار

تشوريزو إيبركو ألا سيدرا (ك) (خ) - 55 درهم

تشوريزو إيبركو إسباني مطهو بعصير التفاح

تورتيا دي باتاتاس (ن) - 32 درهم

أومليت إسباني تقليدي يُحضّر من بطاطا و بصل، ويُقدم مع صلصة طماطم عطرية

كاتشوبو أستوريانو دي تيرنيرا (أ) (غ) - 95 درهم

أضلاع بقري "نمساوي" تقليدية مخبوزة ومحشوة بجبنة إسبانية مدخنة و لحم بقري مقعد، تقدم مع قطع بطاطا سميكة و كونفي فلفل بيكيو

كروكيتاس دي لا كاسا (غ) - 49 درهم

قطع كروكيت معدة لدينا مع اختيارك من دجاج أو مانتشيغو

تابلاس

خامون إيبركو (خ) - 130 درهم

طبق لحم خنزير إيبركو مملح

سيليكسيون دي إيبركو (خ) - 130 درهم

مجموعة منتقاة من سالتيشون إيبركو مملح، تشوريزو، ولحم خنزير

(A) Alcohol | (D) Dairy | (G) Gluten | (N) Nuts | (P) Pork | (V) Vegetarian

If you have any allergies or dietary requirements, please notify a member of staff and we will be happy to help.

PRICES ARE INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE, MUNICIPALITY FEES & VAT

04 324 4100 | wafi.com | f @ WafiRestaurants