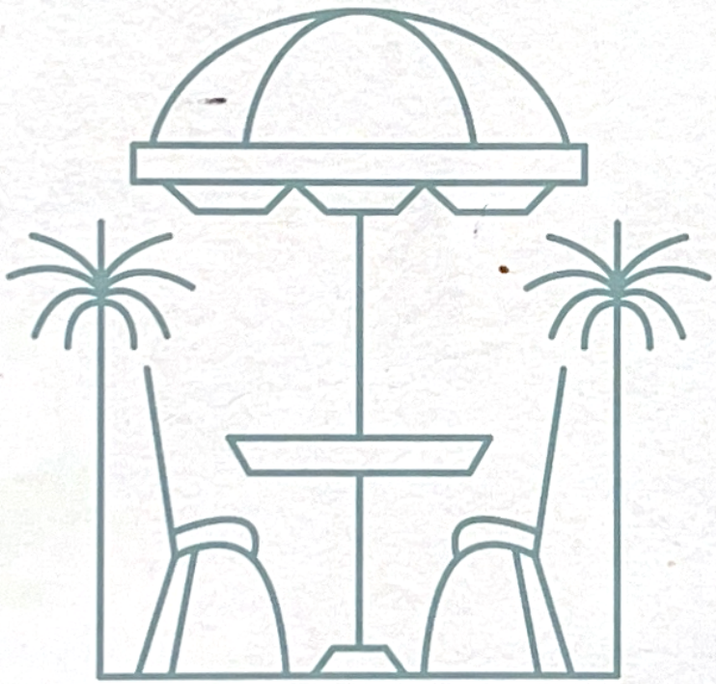
MENU



El Patio

BÁVARO BEACH

Service continu de 12h00 à 01h00

El Patio

TAPAS

Patatas Bravas / *Patatas bravas* ..... 30 MAD

Planche de tartine & bruschetta / *Board of toast and bruschetta* ..... 50 MAD

Crevettes à la plancha / *Grilled shrimps* ..... 90 MAD

Crevettes pil-pil / *Pil shrimps* ..... 90 MAD

Croquettes de poisson / *Fish croquettes* ..... 80 MAD

Poulpe aux herbes fraîches / *Octopus with fresh herbs* ..... 60 MAD

Calamars frits, mayonnaise épicée / *Fried calamari with spicy mayonnaise* ..... 90 MAD

LES ENTRÉES / STARTERS

Huîtres de DAKHLA (6/12 pièces) ..... 70 MAD / 140 MAD
Dakhla oysters (6/12 pieces)

Soupe de poisson à l'anis & fruits de mer ..... 70 MAD
Fish soup flavored with anise and seafood

Salade de quinoa, légumes croquants & poulpe confit ..... 90 MAD
Quinoa salad, crunchy vegetables, and confit octopus

Salade césar gambas, tomate confite & anchois marinés ..... 90 MAD
Caesar salad with shrimps, sun-dried tomato, and marinated anchovies

Salade fruits de mer avocat mange & agrumes ..... 110 MAD
Seafood salad with marinated avocado, mango, and citrus fruits

El Patio

BAVARO SIGNATURE

Ombrine entière cuite au four, légumes confits à la chermoula ..... 280 MAD
(Temps de cuisson 40min)
Whole redrum fish in oven, candied vegetables with chermoula (cooking time 40mn)

PLATS : CÔTÉ MER

Paëlla mixte poisson & crustacés (Temps d'attente 45mn) 2 Pax ..... 240 MAD
Mixed fish and shellfish paella (Waiting time 45 mn) 2 Pax

Langouste de Dakhla grillée, fleur de sel au citron* ..... 190 MAD
*Grilled Dakhla lobster, lemon-infused fleur de sel**

Dorade entière cuite au four, citron vert & herbes fraîches* ..... 180 MAD
*Whole baked sea bream with lime and fresh herbs**

Sole tigrée à la plancha* ..... 160 MAD
*Grilled tiger sole**

Friture de poissons Bavaro (sélection de poissons & crustacés selon arrivage) ..... 180 MAD
Bavaro fried fish (selection of fish & shellfish depending on the availability)

Plateau de poisson cuit entier au four (temps de cuisson 40mn) ..... 180 MAD
Whole fish cooked in oven (cooking time 40mn)

PLATS : CÔTÉ TERRE

Pièce de bœuf grillée* ..... 100 MAD
*Grilled beef steak**

Garniture au choix / *Choice of side**
Frites maison ou légumes de saison ou purée de pomme de terre ou riz Pilaf
Homemade fries or Seasonal vegetables or Mashed potatoes or Pilaf Rice

El Patio

PÂTES

Spaghetti aux crevettes & tomates épicées ..... 140 MAD
Spaghetti with shrimps and spicy tomatoes

Linguini au poulet & champignons ..... 110 MAD
Linguine with chicken slices and mushrooms

PIZZA

Pizza fruits de mer / *Seafood pizza* ..... 110 MAD

Pizza végétarienne / *Vegetarian pizza* ..... 60 MAD

DESSERTS & GOURMANDISES / DESSERT& SWEETS

Tarte aux pommes / *Apple pie* ..... 80 MAD

Brownie chocolat & boule de glace vanille ..... 80 MAD
Chocolate brownie with a scoop of vanilla ice cream

Salade de fruits aux sirop de verveine & boule de sorbet citron ..... 80 MAD
Fruits salad with verbena syrup and a scoop of lemon sorbet

Sélection de glaces & sorbets aux choix ..... 80 MAD
Selection of ice cream and sorbet of your choice

El Patio

MENUS À PARTAGER

Menu Délices Marins / *Seafood Delights Menu*

En entrée : Huîtres 8 unités / Quinoa salade poulpe / Salade fruits de mer / Croquettes de poisson / Calamars frits
To start: Oysters (8 units) / Octopus quinoa Salad / Seafood Salad / Fish croquettes / Fried calamari

Plat de résistance : Plateau Bavaro : Poisson entier avec sa sauce cuit à la marocaine, pommes de terre, oignons, carottes marinées et crevettes
Main dish: Bavaro Platter: Whole fish with Sauce moroccan-style cooked, served with potatoes, onions, marinated carrots and shrimp

Dessert : Ardoise - Assortiment de pâtisseries parisiennes selon disponibilité
Sweets: Slate - Assortment of parisian pastries subject to availability

4 personnes / *4 persons* ..... 1 000 MAD
6 personnes / *6 persons* ..... 1 500 MAD

Menu Trésors des Mers / *Treasures of the Sea Menu*

En entrée : Huîtres 8 unités / Crevettes pil pil / Poulpe aux herbes / Patatas bravas / Salade césar
To start: Oysters (8 units) / Shrimp Pil Pil / Herb Octopus / Patatas Bravas / Caesar salad

Plat de résistance : Paëlla mixte poisson & crustacés (Temps d'attente 45mn)
Main dish: Mixed fish and shellfish paella (Waiting time 45 mn)

Dessert : Ardoise - Assortiment de pâtisseries parisiennes, selon disponibilité. 3 portions / personne
Sweets: Slate - Assortment of Parisian pastries subject to availability. 3 portions per person

4 personnes / *4 persons* ..... 800 MAD
6 personnes / *6 persons* ..... 1 200 MAD

El Patio

PETIT-DÉJEUNER BY BAVARO
BREAKFAST BY BAVARO
150 MAD

Dchicha d'orge et de thym
Barley and thyme porridge

Assortiment de crêpes marocaines & pain du jour
Harcha, msemen, baghrir, batbout, pain complet & aux olives
Assortment of moroccan crepes and daily bread
Harcha, msemen, baghrir, batbout, whole grain & olive bread

Condiments 100% beldi : Amlou, beurre beldi, miel & déclinaison d'olives
100% Traditional condiments: Amlou, traditional butter, honey, and olive variations

Œufs à la demande
Tagine khliaa, tagine œufs à la tomate, omelette aux choix & œufs durs ou mollets
Eggs on demand
Eggs on demand Khliaa tagine, tomato egg tagine, choice of omelette, and hard or soft-boiled eggs

Yaourt du bled maison
Homemade country-style yogurt

Salade orange à la cannelle
Cinnamon orange salad

Salade de fruits de saison
Seasonal fruits salad

Sélection de fruits secs
Selection of dried fruits

Boissons chaudes et jus
Hot Beverages and Juices



El Patio