

Carte Cabana



The Perfect Spot for Sun, Sea & Food...





POISSONS & GRILLADES | FROM THE GRILL

- Loup Bar de Ligne Entier | Whole Line-Caught Sea Bass** 180 MAD
Grillé à la flamme, servi avec huile d'olive et citron | *Flame-grilled, served with olive oil and lemon*
- Brochettes de Poisson Mariné | Marinated Fish Skewers*** 125 MAD
Poisson blanc du jour aux épices douces | *Catch of the day with mild spices*
- Friture de Poissons "Baie de Dakhla | Dakhla Bay Fried Fish*** 170 MAD
Assortiment de poissons et calamars frits | *Assortment of fried fish and calamari*

* Plats inclus en formule demi-pension et pension complète | * *Dishes included in Half-board and Full-board packages*

DESSERTS GOURMANDS | DESSERTS

- La Tarte au Citron Meringuée | Lemon Meringue Tart*** 70 MAD
Crème onctueuse au citron et meringue croquante | *Lemon Meringue Tart*
- Tiramisu au Café | Coffee Tiramisu*** 90 MAD
Biscuits imbibés et crème mascarpone légère | *Coffee-soaked biscuits and light mascarpone cream*
- Fondant au chocolat | Chocolate Fondant*** 80 MAD
Cœur coulant, servi avec sa glace vanille | *Chocolate Fondant with vanilla ice cream*

* Plats inclus en formule demi-pension et pension complète | * *Dishes included in Half-board and Full-board packages*

MENU ENFANT | KIDS MENU (JUSQU'À 12 ANS | FOR CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD)

- Spaghetti à la Bolognaise | Spaghetti Bolognese** 150 MAD
Pâtes italiennes artisanales, sauce tomate mijotée et pur bœuf haché. Servi avec soda (33 cl) ou eau minérale (50 cl).
Artisan Italian pasta with slow-cooked tomato sauce and premium minced beef. Served with soda (33 cl) or mineral water (50 cl).
- Bâtonnets de Poulet Croustillants | Crispy Chicken Fingers** 150 MAD
Filets de poulet frais panés, servis avec frites maison. Servi avec soda (33 cl) ou eau minérale (50 cl).
Crispy breaded chicken fillets served with homemade French fries. Served with soda (33 cl) or mineral water (50 cl).



TAPAS À PARTAGER | GOURMET SHARING

- L'Huître de la Lagune de Dakhla (6 pcs/12 pcs) | The Dakhla Lagoon Oyster (6 pcs/12 pcs)*** 60/120 MAD
La perle de Dakhla servie sur glace | *Dakhla's Pearl Oyster*
- Filets d'Anchois Marinés à l'Ancienne | Traditional Marinated Anchovy Fillets*** 70 MAD
Marinés à l'huile d'olive vierge et ail | *Old-style Marinated Anchovy fillets*
- Le Poulpe à la Galicienne | Galician-Style Octopus** 120 MAD
Poulpe de roche snacké, piment fumé et pommes de terre fondantes | *Seared rock octopus with smoked paprika and tender potatoes*
- Duo de Guacamole & Chips | Guacamole & Chips Duo*** 70 MAD
Écrasé d'avocats frais au citron vert et tortillas croustillantes / *Fresh mashed avocados with lime juice and crispy tortilla chips*
- Patatas Bravas "Tradition" | Traditional Patatas Bravas*** 60 MAD
Cubes de pommes de terre dorés, sauce brava épicée et aioli | *Golden potato cubes with spicy brava sauce and aioli*
- Calamars Frits au Sel Citronné | Fried Calamari with Lemon Salt** 120 MAD
Anneaux de calamars en tempura légère | *Crispy Lemon-Salt Calamari*
- Gambas Pil-Pil (Jilo) | Pil-Pil Prawns (Jilo)** 120 MAD
Crevettes sautées à l'ail confit et piment oiseau | *Sautéed prawns with confit garlic and bird's eye chili*
- Tortilla "Casera" | Homemade Tortilla*** 65 MAD
Classic potato and caramelized onion omelet | *L'authentique omelette aux pommes de terre et oignons confits*
- Bruschetta Riviera | Riviera Bruschetta*** 55 MAD
Pain grillé frotté à l'ail, tomates cerises et basilic frais | *Grilled bread rubbed with garlic, cherry tomatoes and fresh basil*
- Croquettes de la Mer | Seafood Croquettes*** 70 MAD
Beignets onctueux aux fruits de mer | *Creamy seafood fritters*
- Buffalo Wings Signature (6 pcs) | Signature Buffalo Wings (6 pcs)*** 60 MAD
Ailerons de poulet glacés à la sauce BBQ épicée | *Chicken wings glazed with spicy BBQ sauce*
- La Mkila "Bidawia" | Traditional Seafood Mkila** 120 MAD
Poêlée traditionnelle de fruits de mer à la sauce tomate épicée | *Traditional seafood sauté in spicy tomato sauce*

* Plats inclus en formule demi-pension et pension complète | * *Dishes included in Half-board and Full-board packages*



SALADES & BOWL CRÉATIONS | *SALADS & BOWLS*

L’Incontournable César <i>The Classic Caesar Salad*</i>	90 MAD
Cœur de romaine, poulet grillé, parmesan et sauce onctueuse <i>Romaine heart, grilled chicken, parmesan and creamy Caesar dressing</i>	
Salade Océane <i>Seafood Salad</i>	120 MAD
Mélange de fruits de mer marinés, agrumes et herbes fraîches <i>Marinated seafood mix with citrus fruits and fresh herbs</i>	
Power Bowl Quinoa & Gambas <i>Quinoa & Prawn Power Bowl*</i>	110 MAD
Quinoa royal, crevettes sautées et guacamole frais <i>Royal quinoa, sautéed prawns and fresh guacamole</i>	
Poulet à la Coréenne <i>Korean-Style Chicken Bowl</i>	120 MAD
Émincé de poulet laqué, servi sur un riz Thaï parfumé <i>Glazed chicken strips served with fragrant Thai rice</i>	

PIZZAS ARTISANALES | *ARTISAN PIZZAS*
(PÂTE FINE FAITE MAISON | *HOMEMADE THIN CRUST*)

Margherita (V)*	90 MAD
Sauce tomate, mozzarella et basilic frais <i>Tomato sauce, mozzarella, fresh basil</i>	
Al Tonno <i>Tuna Pizza*</i>	100 MAD
Thon de la baie, oignons rouges et olives de pays <i>Tuna, red onions and local olives</i>	
Nordique <i>Nordic Pizza</i>	130 MAD
Saumon fumé d'Atlantique, crème légère et oignons <i>Atlantic smoked salmon, light cream and onions</i>	
Fruits de Mer de la Lagune <i>Lagoon Seafood Pizza</i>	140 MAD
La sélection du pêcheur (calamars, crevettes, poisson) <i>Fisherman's selection (calamari, prawns, fish)</i>	
Végétarienne au Pesto (V) <i>Vegetarian Pesto Pizza (V)*</i>	100 MAD
Légumes grillés, pesto de basilic et parmesan <i>Grilled vegetables, pesto and parmesan</i>	
Quatre Fromages <i>Four Cheese Pizza (4 Formaggi)*</i>	110 MAD
Mozzarella, Parmesan, Gouda et Roquefort <i>Mozzarella, Parmesan, Gouda and Roquefort</i>	
César Pizza <i>Caesar Pizza</i>	110 MAD
Poulet grillé, parmesan, roquette et sauce César <i>Grilled chicken, parmesan, arugula and Caesar sauce</i>	

* Plats inclus en formule demi-pension et pension complète | ** Dishes included in Half-board and Full-board packages*

BURGERS & VIANDES | *BURGERS & MEATS*

Le Burger Tulum <i>The Tulum Burger</i>	150 MAD
(Steak haché et poulet), double cheddar et sauce secrète <i>(Beef & chicken), double cheddar and secret sauce</i>	
Cheeseburger classique au bœuf <i>Classic Beef Cheeseburger</i>	140 MAD
Pur bœuf, cheddar, pickles et sauce burger <i>Pure beef, cheddar, pickles and burger sauce</i>	
Burger au poulet croustillant <i>Crispy Chicken Burger*</i>	120 MAD
Poulet croustillant, tomate, roquette et sauce blanche <i>Crispy chicken, tomato, arugula and white sauce</i>	
Escalope de Poulet à la Milanaise <i>Chicken Milanese</i>	130 MAD
Fine escalope panée, servie avec ses pâtes sauce roses <i>Breaded chicken escalope served with pink sauce pasta</i>	
Émincé de Poulet aux Champignons <i>Creamy Mushroom Chicken*</i>	120 MAD
Suprême de poulet à la crème de champignons de Paris <i>Chicken supreme in Paris mushroom cream sauce</i>	
L’Entrecôte du Terroir (300g) <i>Grilled Ribeye Steak (300 g)</i>	240 MAD
Pièce de bœuf sélectionnée, sauce champignons et frites maison <i>Selected beef cut with mushroom sauce and homemade fries</i>	

LES PAELLAS & PÂTES | *PAELLAS & PASTA*

Paella Signature aux fruits de mer (1 Pax / 2 Pax) <i>Signature Seafood Paella (1 Pax / 2 Pax)</i>	190/360 MAD
Temps de préparation 45 min / Riz safrané et trésors de la lagune <i>45-minute preparation time Saffron rice with treasures from the sea</i>	
Paella Valencienne* (1 Pax / 2 Pax) <i>Valencian Paella*(1 Pax / 2 Pax)</i>	140/270 MAD
Recette traditionnelle au poulet et aux légumes <i>Traditional recipe with chicken and vegetables</i>	
Pâtes aux fruits de mer <i>Seafood Pasta</i>	140 MAD
Sauce au choix (Napolitaine ou Crème) <i>Tomato or cream sauce</i>	
Pâtes Alfredo <i>Chicken & Mushroom Alfredo Pasta*</i>	120 MAD
Poulet émincé, champignons et crème onctueuse <i>Sliced chicken, mushrooms and creamy sauce</i>	
Pâtes Bolognaise Le classique au bœuf et basilic <i>Spaghetti Bolognese* Classic beef and basil sauce</i>	130 MAD
Pâtes Arrabbiata (V) <i>Arrabbiata Pasta (V)*</i>	90 MAD
Sauce tomate piquante, ail et huile d’olive <i>Spicy tomato sauce with garlic and olive oil</i>	

* Plats inclus en formule demi-pension et pension complète | ** Dishes included in Half-board and Full-board packages*