



Menu





Hayaty

¡Bienvenidos al Hayaty!

El nombre *Hayaty*, que en árabe significa "mi vida", refleja el corazón y el alma de nuestro restaurante. Aquí no solo encontrarás un lugar para comer, sino un sueño familiar hecho realidad.

Te invitamos a un viaje culinario inolvidable, donde la auténtica cocina marroquí cobra vida. Cada plato que servimos está elaborado con ingredientes frescos locales y especias traídas directamente desde Marruecos, ofreciendo una experiencia llena de sabor y tradición.

En el centro de todo está mi madre, Fátima, nuestra extraordinaria chef, cuyo don culinario ha sido transmitido de generación en generación. Gracias a su pasión, cada plato se convierte en una auténtica obra de arte.

Con un equipo dedicado y apasionado por la cocina marroquí y la hospitalidad, hemos creado un espacio donde cada visita se convierte en una celebración. En *Hayaty*, serás recibido como en casa, en un ambiente cálido y acogedor, mientras disfrutas de sabores que evocan recuerdos y despiertan emociones profundas.

Hayaty es más que un restaurante; es una experiencia cultural y gastronómica que te transporta directamente a Marruecos, sin salir de Tenerife. Cada detalle está cuidadosamente diseñado para sumergirte en nuestra rica herencia y hacerte sentir parte de nuestra familia.

Alérgenos

TODOS NUESTROS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE LOS 14 INGREDIENTES ALÉRGENICOS ENUMERADOS EN EL REGLAMENTO (EU) n°1169/2011.



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Ajo



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Cacahuates



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Altramuzes



Moluscos

No podemos excluir totalmente una presencia accidental de otros ingredientes alérgenos en nuestros alimentos, que puedan aparecer por contaminación cruzada durante su elaboración o manipulación.

Entrantes



Pan marroquí casero 1,5

Elaborado con harina de trigo y sémola fina,
cocido en horno tradicional.
Perfecto para acompañar tus platos o disfrutar solo.

Crema mixta

Una combinación única de Zaaluk, Taktuka y zanahorias salteadas. Un trío de sabores perfecto para acompañar tus platos o disfrutar sólo.

12.00

Zaaluk

Deliciosa crema de berenjenas asadas con tomate y especias, perfecta para untar en pan o como dip para verduras

7.50

Taktuka

Pimientos rojos y verdes asados y salteados con aceite de oliva y especias. Ideal para compartir

7.50

Zanahorias salteadas

Acompañamiento ligero y saludable, salteadas con un aliño de especias marroquíes

7.00

Briwat

• Pollo

Triángulos y rollitos de Hojaldre Crujientes
Rellenos de pollo y cebolla caramelizada

  9.00

• Mariscos

Rellenos de fideos asiáticos, champiñones y mariscos

   9.90

• Espinacas y queso ricota

Relleno de espinacas frescas y queso ricotta, servido con toque de miel y sésamo

8.90

• Kafta

Rellenos de carne molida de ternera sazónada, pimientos frescos, aceitunas y verduritas



9.90

Rollitos

• Patata

Hojaldres crujientes rellenos

Relleno de puré de patatas natural y queso cheddar con un toque de especias

   9.00

• Queso

Relleno de queso con miel y almendras, un toque dulce y crujiente

   9.00

Entrante Mixto de la casa

Variedad de nuestros entrantes más populares:

Lentejas, taktuka, briwat, rollitos de patata y queso, zanahorias y ensalada marroquí. Ideal para compartir entre 2

   18.00

Ensaladas

De la Casa Una ensalada Fresca y completa: Tomate, cebolla, pimienta, maíz, huevo duro, atún y aceitunas negras   8.50

Marroquí Fresca combinación de pepino, tomate, cebolla y perejil aderezada con jugo de limón, aceite de oliva virgen extra y un toque de pimienta negra 7.00

de Cuchara

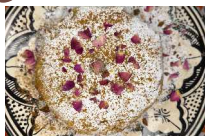
Harira Sopa marroquí tradicional con alto contenido energético, elaborada con verduras, legumbres y carne (opción con o sin carne) 7.95

Baysara Crema suave y sabrosa de guisantes y habas al estilo tangerino, con un toque de comino y aceite de oliva 7.50

Lentejas Cocinadas a fuego lento con verduras y especias de la casa, una opción nutritiva y reconfortante 7.95

Alubias Marroquíes Alubias blancas cocidas con especias y hierbas aromáticas. Un plato tradicional marroquí que te transportará al norte de África 7.50

Pastela



La pastela de pollo es un plato tradicional marroquí que combina sabores dulces y salados en una deliciosa capa de hojaldre. Rellena de pollo tierno, cebolla caramelizada, almendras tostadas y sazonada con canela y agua de azahar, esta especialidad ofrece una experiencia culinaria única y exquisita

Relleno de pollo, cebolla y almendras caramelizadas con un toque de canela y agua de azahar, envuelto en hojaldre.

   15.95

(Debido a su alta demanda y elaboración compleja, se termina rápido. Se recomienda reservarla con antelación)



También disponemos de comida por encargo para que te la puedas llevar a casa

Tajines



Nuestros tajines son platos tradicionales marroquíes, cocinados a fuego lento en un recipiente de barro que conserva y realza los sabores. Cada tajín combina carnes tiernas o verduras frescas con una rica mezcla de especias y frutas secas, creando una experiencia culinaria auténtica y deliciosa.

Kafta



Carne de ternera picada y sazonada con especias marroquíes, cocinada en el tajín con tomate natural triturado y coronada con un huevo poché. Un plato tradicional lleno de sabor auténtico

14.50

Gambas



Gambas peladas y jugosas, cocinadas lentamente en una rica salsa de tomate natural, ajo y una mezcla especial de especias marroquíes

13.95

Ternera con Ciruelas



Ternera cocinada a fuego lento con ciruelas caramelizadas, huevos de codorniz, almendras crujientes y sésamo

15.95

Ternera con Verduras

Ternera cocida a fuego lento con una variedad de verduras frescas. Un plato saludable y lleno de sabor

16.50

Cordero a Fuego Lento

Cordero cocinado a fuego lento con verduras de temporada. Un plato tradicional marroquí que te encantará

23.00

Cordero con Ciruelas



Cordero cocinado a fuego lento con ciruelas pasas y especias. Un plato dulce y salado irresistible

22.00

Kafta de Cordero

Carne picada de cordero sazonada con especias marroquíes, cocinada en el tajín a fuego lento con patatas y aceitunas. Un plato tradicional lleno de sabores auténticos y exquisitos

17.00

Pollo con Verduras

Pollo cocinado a fuego lento con verduras de temporada. Un plato ligero y saludable perfecto para cualquier ocasión

13.50

Pollo con Cebolla y Pajas



Pollo tierno cocinado a fuego lento con cebolla y pasas caramelizadas, bañado en una rica salsa y coronado con almendras tostadas

12.50

Vegetariano



Surtido de verduras de temporada cocinadas a fuego lento con su propio jugo. Un plato sabroso y nutritivo para vegetarianos y veganos

11.50

Couscous

Nuestro couscous marroquí es un plato emblemático, hecho de sémola de trigo cocida al vapor y acompañado de carnes tiernas como pollo, ternera o cordero, cocinadas con especias aromáticas. Se sirve con una variedad de verduras frescas y, en algunas versiones, se enriquece con pasas y cebolla caramelizada para un toque dulce. Un deleite tradicional que captura la esencia de Marruecos

Pollo

- con **mezcla de verdura** 13,95
- con **pasas,cebolla caramelizada** 13,50
- **Royal** 15,50

Ternera

- con **mezcla de verdura** 15,00
- con **pasas,cebolla caramelizada** 14,50
- **Royal** 16,50

Cordero

- con **mezcla de verdura** 20,00
- con **pasas,cebolla caramelizada** 20,00
- **Royal** 22,00

Vegetariano

- Zanahoria, calabaza, calabacín, col, patatas y garbanzos 13,00
- **Royal** 14,00



Postres



Pastelería artesanal de la casa

Disfruta de nuestra pastelería artesanal casera, que varía según la inspiración del día

1,50
unidad



Postre frío de crema de Limón

Un refrescante postre de crema de limón casera, hecho con una base de galletas. Perfecto para terminar tu comida con un toque dulce.

6,00



**Té verde marroquí
con hierba buena**

3,80

**Té negro marroquí
con hierba buena**

3,80

Café expreso

1,25

Cortado

1,50

Café con leche

1,80

Capuchino

2,00

Café Marroquí

2,90



Bebidas

Limonada casera

1 litro 7,50

con agua de azahar **1/2 litro** 4,00

Té Frío (Verde, Frutos Rojos o Jazmín) 3,50

Referescos

2,75

- Coca-Cola • Fanta • Sprite •
- Acuario • Nester •
- Appletiser •

