



# Menu



# Bienvenue chez Hayaty !

Le nom Hayaty, qui signifie "ma vie" en arabe, reflète le coeur et l'âme de notre restaurant. Ici, vous ne trouverez pas seulement un endroit pour manger, mais un rêve familial devenu réalité.

Nous vous invitons à un voyage culinaire inoubliable, où la véritable cuisine marocaine prend vie. Chaque plat que nous servons est préparé avec des ingrédients frais locaux et des épices directement importées du Maroc, offrant une expérience pleine de saveurs et de traditions.

Au coeur de tout, il y a ma mère, Fátima, notre chef extraordinaire, dont le talent culinaire a été transmis de génération en génération. Grâce à sa passion, chaque plat devient une véritable oeuvre d'art.

Avec une équipe dévouée et passionnée par la cuisine marocaine et l'hospitalité, nous avons créé un espace où chaque visite se transforme en une véritable célébration. Chez Hayaty, vous serez accueilli comme à la maison, dans une ambiance chaleureuse et conviviale, tout en savourant des saveurs qui évoquent des souvenirs et éveillent de profondes émotions.

Hayaty, c'est bien plus qu'un restaurant ; c'est une expérience culturelle et gastronomique qui vous transporte directement au Maroc, sans quitter Tenerife. Chaque détail est soigneusement conçu pour vous plonger dans notre riche héritage et vous faire sentir comme un membre de notre famille.

**Bienvenue dans notre famille, bienvenue chez Hayaty !**

**TOUS NOS PRODUITS PEUT CONTENIR DES TRACES DES 14 INGRÉDIENTS ALLERGÈNES NUMÉROTÉS DANS LE RÈGLEMENT (UE) n°1169 / 2011. S'il vous plaît consultez notre personnel**



Gluten



Crustacés



Des œufs



poisson



Celery



Moutarde



Mollusques



Cacahuètes



Soja



Produits laitiers



Noisettes



Lupins



Graines de sésame



Dioxyde de soufre et sulfites

Nous ne pouvons pas totalement exclure une présence accidentelle d'autrui ingrédients allergènes dans notre nourriture, qui peut apparaître en raison d'une contamination croisé lors de son élaboration ou manipulation.

# Entrées

Hayat



## Pain Marocain Maison

Élaboré avec de la farine de blé et de la semoule fine, cuit dans un four traditionnel.

Parfait pour accompagner vos plats ou à déguster seul. 1,50

<b>Crème Mixte</b>	Une combinaison unique de Zaaluk, Taktuka et carottes sautées. Un trio de saveurs marocaines présenté dans une crème douce et savoureuse.	12.00
<b>Zaaluk</b>	Délicieuse crème d'aubergines grillées avec des tomates et des épices, parfaite pour tartiner sur du pain ou comme trempette pour les légumes.	7.50
<b>Taktuka</b>	Poivrons rouges et verts rôtis et sautés à l'huile d'olive et aux épices. Idéal à partager	7.50
<b>Carottes Sautéées</b>	Un accompagnement léger et sain, sauté avec une vinaigrette aux épices marocaines	7.00
<b>Briwat</b>	<b>Triangles et Rouleaux de Pâte Feuilletée Croquante</b>	
• Poulet	Farci de poulet et d'oignons caramélisés	9.00
• Fruits de Mer	Farci de nouilles asiatiques, de champignons et de fruits de mer	9.90
• Épinards et Ricotta	Farci d'épinards frais et de fromage ricotta, servi avec une touche de miel et de sésame	8.90
• Kafta	Pâte feuilletée croquante farcie de viande de boeuf hachée assaisonnée, de poivrons frais, d'olives et de légumes	8.90
<b>Rouleaux</b>	Pâte feuilletée croquante farcie de purée de pommes de terre naturelle et de fromage cheddar, avec une touche d'épices marocaines	9.00
• Pommes de Terre		
• Fromage	Pâte feuilletée farcie de fromage avec du miel et des amandes, une touche douce et croquante	9.00

## Entrée Mixte

Un assortiment de nos entrées les plus populaires :

Lentilles, taktuka, briwat, rouleaux de pommes de terre et de fromage, carottes et salade marocaine. Idéal pour partager entre deux personnes

18.00

# Salades

## Salade de la Maison

Tomate, oignon, poivron, maïs, oeuf dur, thon et olives noires. Une salade fraîche et complète



8.50

## Salade Marocaine

Une combinaison fraîche de concombre, tomate, oignon et persil, assaisonnée de jus de citron, d'huile d'olive extra vierge et d'une touche de poivre noir

7.00

# Soupes

## Harira

Soupe marocaine traditionnelle à haute teneur énergétique, préparée avec des légumes, des légumineuses et de la viande (option avec ou sans viande)

7.95

## Baysara

Une crème douce et savoureuse de pois et fèves à la mode de Tanger, avec une touche de cumin et d'huile d'olive

7.50

## Lentilles

Cuites lentement avec des légumes et des épices maison, une option nutritive et réconfortante

7.95

## Haricots Marocains

Haricots blancs cuits avec des épices et des herbes aromatiques. Un plat traditionnel marocain qui vous transportera en Afrique du Nord

7.50

# Pastilla de Poulet



La pastilla de poulet est un plat traditionnel marocain qui combine des saveurs sucrées et salées dans une délicieuse couche de pâte feuilletée. Farcie de poulet tendre, d'oignons caramélisés, d'amandes grillées et assaisonnée de cannelle et d'eau de fleur d'oranger, cette spécialité offre une expérience culinaire unique et exquise



15.95

(Du fait de sa forte demande et de sa préparation complexe, elle se termine rapidement.  
Il est recommandé de la réserver à l'avance.)



Nous proposons également des plats sur commande à emporter.



# Tajines



Nos tajines sont des plats traditionnels marocains, cuits lentement dans un récipient en terre cuite qui préserve et rehausse les saveurs. Chaque tajine combine des viandes tendres ou des légumes frais avec un riche mélange d'épices et de fruits secs, créant une expérience culinaire authentique et délicieuse.

<b>Kafta</b>	Viande de boeuf hachée assaisonnée avec des épices marocaines, cuite dans le tajine avec des tomates écrasées naturelles et couronnée d'un oeuf poché. Un plat traditionnel plein de saveurs authentiques	14.50
<b>Crevettes</b>	Crevettes décortiquées et juteuses, cuites lentement dans une riche sauce tomate naturelle, à l'ail et un mélange spécial d'épices marocaines	13.95
<b>Boeuf aux Pruneaux</b>	Boeuf cuit lentement avec des pruneaux caramélisés, des oeufs de caille, des amandes croquantes et du sésame	15.95
<b>Boeuf aux Légumes</b>	Boeuf cuit lentement avec une variété de légumes frais. Un plat sain et savoureux	16.50
<b>Agneau Cuit Lentement</b>	Agneau cuit lentement avec des légumes de saison. Un plat traditionnel marocain que vous allez adorer	23.00
<b>Agneau aux Pruneaux</b>	Agneau cuit lentement avec des pruneaux et des épices. Un plat sucré-salé irrésistible	22.00
<b>Kafta d'Agneau</b>	Viande d'agneau hachée assaisonnée avec des épices marocaines, cuite lentement avec des pommes de terre et des olives. Un plat traditionnel plein de saveurs authentiques et exquises	17.00
<b>Poulet aux Légumes</b>	Poulet cuit lentement avec des légumes de saison. Un plat léger et sain, parfait pour toutes les occasions	13.50
<b>Poulet aux Oignons et Raisins Secs</b>	Poulet tendre cuit lentement avec des oignons caramélisés et des raisins secs, baigné dans une riche sauce et couronné d'amandes grillées	12.50
<b>Végétarien</b>	Un assortiment de légumes de saison cuits lentement dans leur propre jus. Un plat savoureux et nutritif pour les végétariens et les végétaliens.	11.50



# Couscous



Notre couscous marocain est un plat emblématique, fait de semoule de blé cuite à la vapeur et accompagné de viandes tendres telles que le poulet, le boeuf ou l'agneau, cuisinées avec des épices aromatiques. Il est servi avec une variété de légumes frais et, dans certaines versions, enrichi de raisins secs et d'oignons caramélisés pour une touche sucrée. Un délice traditionnel qui capture l'essence du Maroc.

## Poulet

- Avec un mélange de légumes 13,95
- Avec des **raisins secs** et des **oignons caramélisés** 13,50
- Royal 15,50

## Boeuf

- Avec un mélange de légumes 15,00
- Avec des **raisins secs** et des **oignons caramélisés** 14,50
- Royal 16,50

## Agneau

- Avec un mélange de légumes 20,00
- Avec des **raisins secs** et des **oignons caramélisés** 20,00
- Royal 22,00

## Vegetariano

- Carottes, courge, courgettes, poivrons rouges, pommes de terre et pois chiches. 13,00
- Royal 14,00



# Desserts



## Pâtisseries Artisanales Maison

Profitez de notre pâtisserie artisanale maison, qui varie selon l'inspiration du jour



## Dessert Glacé à la Crème de Citron

Un dessert rafraîchissant à la crème de citron maison, fait avec une base de biscuits. Parfait pour terminer votre repas sur une note sucrée



### Thé Vert Marocain à la Menthe

3,80

### Thé Noir Marocain à la Menthe

3,80

### Café Espresso

1,25

### Café Cortado

1,50

### Café au Lait

1,80

### Cappuccino

2,00

### Café Marocain

2,90



# Boissons

## Limonade Maison à l'Eau de Fleur d'Oranger

1 litre 7,50

1/2 litre 4,00

## Thés Glacés (Vert, aux Fruits Rouges or au Jasmin)

3,50

## Boissons Gazeuses

2,75

- Coca-Cola • Fanta • Sprite •
- Acuarius • Nestea •
- Appletiser •

