



Con orgullo, les presentamos el restaurante iraní, Shiraz, donde ofrecemos una experiencia completa de su cultura, comida y hospitalidad, con una carta variada y deliciosa de los platos y postres que son elegidos con mucha atención y amor.

Este es un lugar donde te sumerges en un mundo de sabores y aromas profundos.

Ademas, te damos la bienvenida a un hogar lejos de casa en el corazón de España. Viaja con nosotros a la tierra de los sabores que hacen cada comida una experiencia memorable.

De Dubái a Madrid



Entrantes Frios

SALAD SHIRAZI	8
Sabrosa ensalada de tomates, pepinos, cebollas y hierbabuena es originaria de la ciudad de Shiraz	
SALAD SARASHPAZ 🍴	14
Ensalada exclusiva del chef	
MASTO MUSIR	6
El típico acompañamiento de yogur concentrado aromatizado con chalotas picadas	
MASTO KHIAR	6
Entrante refrescante de Yogur con pepino y hierbabuena	
HUMMUS 🍴	10
Puré de garbanzos con tahini, un toque de ajo y aceite de oliva	
MUTABBAL 🍴	10
Plato cremoso de berenjenas a la brasa, tahini y aceite de oliva con yogur concentrado	
ZEYTOON PARVARDEH 🍴	8
El Manjar de Irán, aceitunas verdes marinadas con hierba, nueces y salsa de granada	
MUHAMMARA 🍴	13
Receta delicada y sabrosa de pimientos rojos asados con nueces y salsa de granada	

Entrantes Calientes

MIRZA GHASEMI 🍴	10
La estrella del norte de Irán, donde la berenjena asada mezcla con el tomate y ajo coronada con un huevo frito	
KASHK O BADEMYAN	10
Berenjenas asadas con cebollas caramelizadas y yogur fermentado	
FALAFEL 🍴	10
Bolas fritas de una mezcla de garbanzos sazonadas y perejil	
TAHDIG	12
Pan Crujiente con mantequilla y azafrán, servido con el guisado de carne	
NOONE TAFTOON TANDOORI 🍴	2
Nuestro pan casero en horno de barro	

Carne a la brasa

KOOBIDEH KABAB	25
Brochetas deliciosas de ternera y cordero picado sazonadas con cebollas y azafran	
KABAB BARG	28
Finas tiras de solomillo de ternera marinada a la brasa	
CHENYEH	28
Trozos tiernos de solomillo de ternera marinada a la brasa a su gusto	
NOONKOOB 🌾	28
Carne picada de cordero y ternera envuelta en una costra dorada de masa a la brasa	
SHISHLIK BAREH	38
Tiernas y jugosas chuletas de cordero a la brasa, sazonadas con una marinada para un sabor exquisito	
SOLTANI KABAB	38
Una brocheta de barg, una brocheta de Koobideh	

Pollo a la brasa

YOOYE ZAFEROONI	26
Brochetas de solomillo de pollo marinado en azafrán	
YOOYEH ANARI	26
Solomillo de pollo marinado en salsa de granada con un toque de sabor agridulce	
YOOYEH MASTI	25
Trozos tiernos de solomillo de pollo marinados en salsa de yogur	
KOOBIDEH MORGH	24
Brochetas de pollo picado y sazonado con azafrán	
NOONKOOBE MORGH 🌾	27
Pollo picado envuelto en una costra dorada de masa a la brasa	















Del Mar a la brasa

SALMÓN ZOGHALI 🌊	28
Brocheta de salmón fresco a la brasa acompañada con salsa especial	
MAHI MAHI 🌊	26
Filetes frescos de Dorada marinada con especias del sur de Irán, a la brasa	
MEIGOO ZOGHALI 🌿	32
Brochetas de langostinos salvajes marinados en ajo y zumo de limón	
MEIGOO BA SOSE GHARCH 🌿	28
Plato sabroso de langostinos preparado con champiñones y salsa cremosa blanca	

Los Clásicos de Persia

CHELO GHORMEH SABZI	25
El plato auténtico de cordero con alubia pinta y hierbas frescas, cocinada a fuego lento durante 7 horas, servido con arroz basmati	
MAHICHEH	28
Jarrete de cordero cocido a fuego lento durante 5 horas	
ZERESHK POLO BA MORGH	29
Arroz basmati con azafrán y agracejo acompañado con pollo	
CHELO SADEH	6
Arroz basmati al vapor con azafrán y fondo crujiente	
BAGHALI POLO	7
Arroz basmati con habas y eneldo	
ZERESHK POLO	8
Arroz basmati con agracejo, pistachos partidos y almendras	
PATATAS CASERAS	7

Postres Tradicionales

BASTANI SONNATI  	10
Helado Artesano de azafrán, adornado con pistachos	
BAKLAVA CHEESECAKE   	12
Una tarta casera de fusión deliciosa entre dos mundos culinarios de masa filo y queso acompañado con sabores exóticos	
FALOODEH SHIRAZI 	9
El postre más antiguo de Shiraz, fideos de trigo bañados en agua de rosa y azúcar, acompañados con zumo de limón y salsa de frambuesa	
BISCOCHO DE CASA  	7
Tarta casera de frutas frescas temporada	
BASTANI CHOCOLATI 	8
Helado de Chocolate suizo	
BASTANI VANILI 	6
Helado de Vainilla	
SORBETE DE MANGO Y MARACUYÁ	8
Fruta de la pasión y pulpa natural de mango	
HAVIJ BASTANI 	10
Una delicia de zumo de zanahoria fresco con helado de azafrán	
GHAHVEH BASTANI 	8
Espresso con una bola de helado de azafrán	
CHAI IRANÍ	6
Termine tu experiencia con nuestro té negro con cardamomo, canela y rosa que te transportará a un mundo de aromas exóticos	



Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia, por favor consúltanos.



Caviar Del Mar Caspio



Beluga 30gr 300€

**Acompañado de Nata fresca,
limón, cebollino y galletitas saladas**