



NOCHEVIEJA 2026

UNA NOCHE DE EMOCIÓN

31 DE DICIEMBRE 2025
A PARTIR DE LAS 20H

**FESTÍN DE SABORES
Y AROMAS DE MARRUECOS
SUBLIMADO POR EL CHEF MOHA
PROGRAMA DE LA VELADA**

20h

Degustación de Nochevieja
Elixires y burbujas
al ritmo de las Tkitikates de Marrakech

21h

Festín por el Chef Moha
Sabores refinados, acompañados por el laúd
de Soufiane y el Maâlem Gnaoui, en una
velada llena de sorpresas

MEDIANOCHE

Jardín de los Sentidos
Barra libre y burbujas festivas
ritmos orientales con nuestro DJ





ESPLENDORES DE TIERRA Y MAR DE MARRUECOS

Las 7 Esencias frescas

Ostras de Oualidia con limón caviar

Terrina de foie gras con aceite de argán

Cesta de cebolla roja al agua de rosas

Ensalada de verdolaga con pimientos de Beni Mellal

Zaalouk beldi, simplemente

Calabaza, goma arábica y sésamo

Ensalada de tomate y pimientos ahumados

Las 7 Esencias templadas

Centolla en ramo marino

Langostino con estilo djellabah

Briouats de queso de cabra con susurro de tomillo

Cigarro de berenjena, almendras y miel de euforbia

Suprema de pollo tandoori con aceite de orégano

Mini pastela de codorniz con coulis suave de canela

Espiral de verduras con kuzbura





DUO DE AUTOR

**Cuscús de dorada de línea
con bisque de bogavante**

**Paletilla de cordero en mechoui
con sus verduras del Haouz**

POSTRE DE LA CASA

**Helado de almendra con azafrán de Taliouine
y efluvios de naranja amarga**

DELICIA PARA COMPARTIR

**Pastel de caramelo y chocolate
maridado con burbujas festivas
en honor al nuevo año 2026**

**2026 DHS IVA INCLUIDO/PERSONA
(Menu, bebidas y animación incluidos)**

**Solo con reserva
con un depósito requerido del 50%**

8 Rue Dar El Bacha - Medina de Marrakech

Tél : +212 524 38 64 00

restaurant@darmoha.ma

Página web: www.darmoha.ma

