

BENARES

ENTRANTES

MEJILLONES JALPARI	20,00
Mejillones gallegos en curry Moilee, con base de leche de coco, semilla de mostaza y cúrcuma.	
ALOO TIKKI	14,50
Pasteles de patata rellenos de guisante acompañados de chutney de menta, tamarindo y raita dulce.	
CURRY DE PULPITOS	27,50
Curry de pulpitos asados y maridados al tandoor, en curry de leche de coco con chile de cachemira y aceite de azafrán.	
COLIFLOR	16,50
Coliflor al Tandoor con alioli de lima encurtida y menta.	
TANDOORI RATAN	24,00
Kebabs de cordero y pollo especiados, supremas de pollo asadas al Tandoor con encurtidos y chutney de menta.	
JHINGA TANDOOR	29,00
Langostinos marinados en Chile de Cachemira, Garam Masala y jengibre, asados al Tandoor, con bisqué de marisco al estilo Kerala.	
BERENJENA TANDOOR	16,50
Berenjena marinada y asada al tandoor, cubierta por una crema de baingan bharta, emulsión de leche de coco y aceite de jengibre; servida sobre una cama de curry de tomate, cebolla y mantequilla.	

Servicio y aperitivos 3€/por persona. Suplemento del 10% en terraza.



BENARES

PRINCIPALES

DHANIYA MACCHI TIKKA	27,50
Pescado marinado en cilantro, jengibre y chile en salsa malabar y en emulsión de aceite de cilantro.	
MALAI MACCHI CURRY	27,50
Pescado en curry de coco, tamarindo, cebolla y semillas de mostaza.	
GOSHT ROGAN JOSH	29,00
Curry de cordero al estilo cachemira aromatizado con cardamomo verde, anís estrellado y cilantro.	
MURG TIKKA MASALA	27,50
Clásico curry de pollo con base de tomate y cebolla.	
BUTTER CHICKEN	27,50
Clásico curry de pollo, en cremosa salsa de tomate al macís.	
SUBZI CURRY MOILEE	20,50
Curry de verduras a base de leche de coco, especiado con semillas de mostaza, hojas de curry y cúrcuma.	
VERDURA MASALA	19,50
Verdura salteada y cocida en curry de cebolla y tomate con especias.	
POLLO TIKKA	23,50
Pollo marinado y asado al tandoor, acompañado de chutney de menta, cebolla encurtida y brotes frescos.	
MIX KEBAB	25,00
Kebab de cordero, pollo o mixto especiado, asados al tandoor con chutney de menta y brotes frescos.	



BENARES

PANES Y ARROCES

CHAWAL / PULAO Arroz blanco o con aroma de comino y azafrán.	6,50/7,50
NAAN DE QUESO Pan relleno de queso Manchego.	8,50
NAAN / NAAN AJO / ROTI Pan blanco, con ajo o integral.	6,00

ACOMPAÑAMIENTOS

ALOO JEERA Patatas babies salteadas con ajo, comino y chile.	13,00
CHANNA MASALA Garbanzos estofados con cardamomo y jengibre.	13,00
PALAK PANEER Crema especiada de espinacas con paneer.	13,00
DAL TADKA / DAL MAKHANI Lentejas amarillas o negras al estilo tradicional.	13,00
ALOO GOBI Coliflor y patatas salteadas con ajo, comino y cilantro.	13,00
CHUTNEYS Varios chutneys, raita o salsa picante.	3,50
SALSA EXTRA PICANTE	4,00

Servicio y aperitivos 3€/por persona. Suplemento del 10% en terraza.



BENARES

MENÚ DEGUSTACIÓN

WELCOME COCKTAIL

Martini Floreale, agua de rosas, lemongrass y manzanilla.

SNACK

ROLL DE REMOLACHA CRUJIENTE, RELLENO DE CURRY DE GARBANZOS, RAITA DE QUESO CREMA, HING, CEBOLLINO Y CHUTNEY DE FRUTOS ROJOS.

TARTAleta DE CHUTNEY DE PIÑA.

PANI PURI DE ALBAHACA Y GAZPACHO DE GUAYABA.

RATATOUILLE DE CALABACÍN CON CURRY

RAYA EN SALSA ANDHRA

CURRY DE NAVAJAS

COQUELETTE BUTTER MASALA

CORTANTE

RECETA ANCESTRAL DE LA ANTIGUA EUROPA, NUESTRO BARTENDER HA PREPARADO UN FERMENTADO CASERO DE FRUTOS ROJOS.

POSTRE

MOUSSE DE FLORES CON CHUTNEY DE VIOLETAS Y VELO DE PÉTALOS

MOUSSE HELADA DE ROSAS Y CHUTNEY DE VIOLETAS, CON VELO DE LECHE DE COCO, MANZANILLA, ESPECIAS Y PÉTALOS.

89€ por persona

El menú degustación se ofrece únicamente a mesa completa.

Recomendamos que las últimas órdenes sean antes de las 14:30 en horario de comidas y las 21:30 en horario de cenas para poder disfrutar la experiencia gastronómica al completo.

Servicio y aperitivos 3€/por persona. Suplemento del 10% en terraza.

Precios con IVA incluido



BENARES

POSTRES

MILHOJA DE YOGUR Y CHUTNEY DE FRAMBUESA 9,00
Milhoja de pasta wonton, crema de yogur aromatizada con azahar y chutney de frambuesa.

CREMA BENARES COCO 9,00
Crème brûlée a nuestro estilo con base de leche de coco aromatizada con cardamomo verde, macis y canela con polvo de pistacho.

AAM PANIPURI 9,50
Esferas crujientes rellenas de crema de mango, chantilly de lima, crumble de cacao y chile.

LASSIS 8,00
Batido con base de yogur y leche.
Sabores a elegir: Natural, Mango y Frambuesa

Servicio y aperitivos 3€/por persona. Suplemento del 10% en terraza.

