



## SABORES SIN FRONTERAS The Best of Benares

### **CANAPÉS** *(Benares Londres)*

Pet Nat Alba Y Barro - Palomino From Sanlúcar, y Beba y Alarije procedente Tierra De Barros

### **CROQUETA** *(Benares Madrid)*

Croquetas de tikka masala con chutney de chile verde  
Ad Libitum – 100% Maturana Blanca, D.o. Ca Rioja

### **OSTRAS** *(Benares Madrid)*

Ostra Guillaardeau con manzana verde y chutney de jengibre, pepinillos y pimientos recién cortados  
Can Verdura Supernova Blanc, 100 % Moll, D.o. Binissalem – Mallorca.

### **SAMOSA RAGDA** *(Benares Londres)*

Patatas machacadas y curry de guisantes amarillos, yogur dulce y chutney  
Domaine Mathieu Cosme Vouvray Sec « Les Promenards »,  
100 % Chenin Blanc, Aoc Vouvray, Loire Valley, France.

### **MOMO** *(Benares Londres)*

Dumpling de pato en curry Delhi Nihari viejo  
Benje, Bodega Envínate - Negramoll, Listán Negro, Black Muscat,  
Listán Gacho, y Vijariego Negro, D.o. Ycoden-Daute-Isora.  
Vinos de Tenerife norte.

### **CURRY DE CENTOLLO** *(Benares Madrid)*

Curry de centollo con salsa Malabar y hoja de curry troceada  
Rosalía De Constantina Sotelo, 100 % Albariño, D.o. Rias Baixas.

### **PULAO DE CORDERO** *(Benares Londres)*

Distintas partes de cordero cocinadas con arroz Basmati decorado con hoja de oro de 24 quilates,  
servido con papadum y raita.

(Opción vegetariana: pulao de verduras locales)

Macrobert & Canals Abbotsdale Syrah – 100% Syrah, Swartland, South Africa.

### **MOUSE HELADA DE MANGO ALPHONSO** *(Benares Madrid)*

Dc Petit Caligo – Albariño, Chardonnay y Incrocio Manzoni, D.o. Penedés

### PETIT FOURS

**Precio 89€ • Con maridaje de vinos 139€**

*Alergias e intolerancias alimentarias:*

*Aunque implementamos estrictos controles para reducir el riesgo de contaminación, no podemos garantizar que nuestros platos estén 100 % libres de alérgenos o contaminación. Antes de realizar su pedido, por favor, consulte con nuestro personal sobre sus necesidades.*