MENÚ DEGUSTACIÓN

TARTALETA DE CURRY CON TOMATE
Rellena de poriyal de tomate deshidratado, con curry de tomate y cebolla con espuma de tomate especiada.

SHORBA DE CHAMPIÑONES
Crema típica india a base de setas.

PANI PURI
Esferas crujientes, caldo de menta y cilantro y aloo chaat (patata especiada)

PAKORA DE SHISO
Con chutney y encurtidos

CHAT PAD DE FLORES DE TEMPORADA CON ERIZO DE MAR
Erizo de mar en vinagreta de lima y leche de coco especiada con flores de temporada.

MOMO
Momo de pato con consomé de trompeta de la muerte.

SALMONETE CACHEMIRA CON SALSA MALAY Y CURRY SECO
Salmonete marinado de chile de cachemira. Curry seco de tomate y cebolla.

COSTILLA DE CORDERO AL TANDOOR
Acompañado de naan con cebolla roja, albahaca, cilantro y ajo, y arroz pulao.

CORTANTE

PIÑA PINO Y PIÑÓN
Mousse de piña, chutney de piña, piñones tostados y aceite de pino.

PETIT FOURS

PRECIO 89€

TASTING MENU

CURRY TARTLET WITH TOMATO
Filled with dehydrated tomato poriyal, tomato and onion curry, topped with spiced tomato foam.

MUSHROOM SHORBA
Traditional Indian mushroom cream soup.

PANI PURI
Crispy spheres filled with mint and coriander water and aloo chaat (spiced potato).

SHISO PAKORA
With chutney and pickles.

SEASONAL FLOWER CHAT WITH SEA URCHIN
Sea urchin with lime vinaigrette and spiced coconut milk, finished with seasonal flowers.

MOMO
Duck momo with black trumpet mushroom consommé.

KASHMIRI RED MULLET WITH MALAY SAUCE AND DRY CURRY
Red mullet marinated in Kashmiri chilli. Dry tomato and onion curry.

.

TANDOOR TANDOOR LAMB RIB
Served with naan with red onion, basil, coriander and garlic, and pulao rice.

PALATE CLEANSER

PINEAPPLE, PINE NEEDLE AND PINE NUT
Pineapple mousse, pineapple chutney, toasted pine nuts and pine oil.

PETIT FOURS

PRICE 89€