



Cada mes elaboramos nuevas recetas basadas en el producto de temporada y de máxima calidad para realizar las elaboraciones más auténticas que representan nuestra cocina india.

THALI EJECUTIVO SEPTIEMBRE

Incluye cuatro principales a escoger uno, tres guarniciones, dos acompañamientos y un postre.

BAIGAN BHARTA:

Curry de berenjena asada al tandoor y servida en su piel.

GOA CURRY FISH:

Curry de pescado (cazón) con base de tamarindo y leche de coco.

NABO TANDOORI:

Nabo marinado y asado al tandoor por 12 horas.

CHICKEN MALAI TANDOORI:

Pechuga de pollo marinada y asada al tandoor al estilo malai.

GUARNICIONES

Naan: Pan blanco cocinado en tandoor.

Arroz pulao: Arroz blanco aromatizado con comino y azafrán.

Dal Makhani: Lentejas negras al estilo tradicional indio.

Kaddu jeera: Calabaza con tarka de comino y especias.

Punjab salad: Ensalada de cebolla rosa con cilantro, chile verde y chutney de menta.

POSTRE

Bhapa Doi: Crema de yogurt acompañada con chutney de fruta de temporada.

24€

Disponible mediodías entre semana.

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



Con este menú estás ayudando directamente a que un niño reciba un almuerzo saludable



BENARES
RESTAURANT & BAR

Un menú, una sonrisa

El 10% de este menú se destina íntegramente a este proyecto.

Tu visita hoy a Benares hace posible que un niño reciba un almuerzo saludable en un parvulario de Sonrisas de Bombay.

Gracias a tu colaboración y a la labor de esta ONG, 275 niños y niñas de entre 0 y 6 años, de los barrios más vulnerables de Bombay, tienen acceso a una educación, evitando que sean víctimas de la trata de personas y la explotación.



El 10% de este menú se destina íntegramente a este proyecto