

□ □ □
BENARES

LA PRIMERA TABERNA QUE UNE RECETAS ESPAÑOLAS
Y TÉCNICAS INDIAS EN UN FORMATO CASUAL ÚNICO

TABERNA INDIO-CASTIZA

HAMBURGUESA DE MURGH TIKKA MASALA 5€

Curry de pollo tradicional, con queso manchego y envuelto en pan naan acompañado de chutney de tamarindo con soja y ajo

ALCACHOFAS AL TANDOOR 7€

Antes de que las aseemos al tandoor las marinamos con cilantro, hojas de curry, especias indias y lima

BRAVAS NEOCAÑÍ AL ESTILO INDIO 10€

Patatas con salsa de tomate, mantequilla y especias

BOQUERONES EN PAKORA 11€

En tempura india de harina de garbanzos, con alioli de lima encurtida

GILDA MASALA 2,50€

La de siempre, con nuestro rico aceite especiado

PULPITOS FRITOS EN HARINA DE ARROZ 12€

Con mayonesa de tandoori masala
(le encantará esta mezcla de más de 10 especias)