

# Goan

AMUSE BOUCHE

## **PARSNIP TIKKI & BETROOT VADA**

PASTELITO ESPECIADO DE CHIRIVÍA, CRUJIENTE DE REMOLACHA Y CREMA TRUFADA

## **DUK MOILEE**

MAGRET DE PATO ASADO, SALSA MOILEE Y MASALA DE YUCA

○

## **GOAN JINGHA CURRY**

CURRY DE GAMBAS EN SALSA DE COCO SEMILLAS DE MOSTAZA Y LIMA

## **ACOMPAÑAMIENTOS**

ARROZ PULAO AROMATIZADO CON COMINO Y AZAFRÁN  
SELECCIÓN DE PANES HORNEADOS AL TANDOOR  
DAL MAKHANI & DAL TARKA

## **BEBINCA**

MILHOJAS DE COCO, HUEVO, NUEZ MOSCADA Y CARDAMOMO VERDE

**30 €**

Por persona. IVA incluido

Opción vegetariana disponible.





# Kerala

AMUSE BOUCHE

## CRISPY KEKADA

CANGREJO DE CONCHA BLANDA MARINADO, ENSALADA DE PAPAYA VERDE Y MANZANA, SALSA DE AGUACATE, LIMA Y CILANTRO.

## GREEN BASIL CHICKEN

SUPREMAS DE POLLO MARINADAS EN ALBAHACA FRESCA, JENGIBRE Y CHILE DE CACHEMIRA.

## TANDOORI RAAN

PIERNA DE CORDERO ESPECIADA, COCINADA A BAJA TEMPERATURA Y TERMINADA AL TANDOOR



## KERALA MEEN ISHTEW

CURRY DE PESCADO Y MARISCO EN SALSA DE TOMATE FRESCO, SEMILLAS DE MOSTAZA Y HOJAS DE CURRY

## ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ PULAO AROMATIZADO CON COMINO Y AZAFRÁN  
SELECCIÓN DE PANES HORNEADOS AL TANDOOR  
DAL MAKHANI & DAL TARKA

## KERALA PLUM CAKE

BIZCOCHO NAVIDEÑO INDIO, CON  
GLASEADO DULCE DE AZAFRÁN

**40 €**

Por persona. IVA incluido

Opción vegetariana disponible.

