



Menú de Nochevieja

Snacks:

TARTALETAS DE CURRY CON TOMATE

Rellenas de poriyal de tomate deshidratado, curry de tomate y cebolla y espuma de tomate especiada.

SHORBA DE TRUFA

Crema típica india a base de setas y trufa.

PANI PURI

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

PAKORA DE SHISO

Con chutney y encurtido.

Entrantes:

CHAAT 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.

Principales:

SALMONETE CASHEMIRA CON SALSA MALAY Y CURRY SECO

Salmonete marinado con salsa malay hecha a base de leche de coco, mostaza y hoja de curry. Curry seco a base de tomate y cebolla.

COSTILLA DE CORDERO AL TANDOOR CON ARROZ PULAO Y NAAN

Postre:

PIÑA, PINO Y PIÑÓN

Mousse de piña, chutney de piña, piñones tostados y aceite de pino.

Petit Fours

Bodega:

Mengoba (godello sobre lías), D.O. Bierzo

Josep Foraster Julieta (trepat), D.O. Conca de Barberà

Champagne para celebrar Año Nuevo

12 uvas y cotillón

190,00 €