



## **Menú de Nochevieja**

### Snacks:

#### **TARLETAS 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 (trepal), D.O. Conca de Barberà

Champagne para celebrar Año Nuevo

12 uvas y cotillón

**190,00 €**