

Shahi Menú

ENTRANTS/ ENTRANTES/ STARTERS

SAMUDRI RATTAN

Vieira a la planxa amb fonoll sobre una suau salsa de safrà amb aroma d'all
Vieira a la plancha con hinojo sobre una suave salsa de azafrán con aroma de ajo
Juicy, grilled queen scallop cooked in a saffron sauce with a hint of garlic

PUNJABI SAMOSA

Cruixent cresta farcida de pèsols i patates
Crujiente empanadilla rellena de guisantes y patatas
Golden triangle of mildly spiced potatoes and green peas

TANDOORI PRAWNS

Llagostins marinats en all, iogurt i pebre; rostits al tandoor
Langostinos marinados en ajo, yogur y pimienta; asados al tandoor
Charcoal grilled tiger prawns with cultured yoghurt and mild spices

HARIYALI SALMON

Salmó fumat al tandoor marinat amb iogurt, all i coriandre
Salmón ahumado al tandoor marinado con yogur, ajo y cilantro
Tandoori smoked salmon flavoured with yoghurt, garlic and coriander

PLAT PRINCIPAL/ PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSES

KOHE - ROGANJOSH

Estofat de xai al curri amb gingebre, tomàquet i xilis de Caixmir
Cordero al curry estofado con jengibre, tomate y chiles de Cachemira
Braised lamb with sundried ginger, tomatoes and kashmiri chilli- a Kashmiri speciality!

MURGH MAKHANI

Recepta casolana de pollastre amb salsa de tomàquet i mantega
Receta casera de pollo con salsa de tomate y mantequilla
Our house recipe of chicken butter makhani- in a creamy fenugreek flavour tomato sauce

NARIYAL JHINGA

Gambes al curri amb una cremosa salsa de Kerala a base de coco
Gambas al curry con una cremosa salsa de Kerala a base de coco
Roasted king prawns in a coconut based sauce

SAAG PANEER

Formatge fresc casolà amb crema d'espínacs
Queso fresco casero con crema de espinacas
Home made cottage cheese in a creamy spinach sauce

ACOMPANYAMENTS/ ACOMPAÑAMIENTOS/ ACCOMPANIMENTS

Raita

Amanida de iogurt amb sabor a comí
Ensalada de yogur con sabor a comino
A chilled cumin flavoured yoghurt salad

Zafrani Pulao

Aromàtic arròs Basmati amb safrà
Aromático arroz Basmati con azafrán
Saffron flavoured long grained
Basmati rice

Naan

Pa clàssic de l'Índia
Pan clásico de la India
A classic bread with leavened dough

POSTRE/ DESSERT

Selecció del xef/ Selección del chef/ Chef's selection of dessert

BEBIDAS/ DRINKS

Copa de benvinguda, mitja ampolla de Rioja i cafè/ Copa de bienvenida, media botella de Rioja y café/ Welcome drink, half a bottle of Rioja and coffee.

49 euros per persona, IVA no inclòs/ 49 euros por persona, IVA no incluido/ 49 euros per person, IVA not included