

# Menú de San Valentín

(Disponemos de una variante vegetariana del menú)

## APERITIVO

### **Kama Sutra Cocktail**

El aperitivo perfecto - vodka, licor de fruta de la pasión y zumo de arándanos

## ENTRANTES

### **Pan Grilled Sea Scallops**

Vieira con ajo dorado - servida en salsa de pimienta roja

### **Punjabi Samosa**

Crujiente triángulo de verduras relleno de guisantes y patatas

### **Murgh Hariyali Kebab**

Jugosa porción de pollo marinada con menta y ajo, asado al tandoor

### **Amritsari Machi**

Filete de pescado rebozado con el mágico toque de las especias clásicas de India

## PLATO PRINCIPAL

### **Pollo Tikka Masala**

Aunque el origen de este plato es disputado, sigue siendo el plato nacional de Gran Bretaña y el orgullo de India - trozos de pollo marinados en especias y yogur, cocinados en el Tandoor, en una másala (mezcla de especias ")

### **Malabar Prawn Curry**

Deliciosas gambas al curry en una salsa a base de coco y tomate

### **Rada Gosht**

Picante combinación de cordero y especias - una receta clásica del norte de India

### **Saag Paneer**

Requesón casero con crema de espinacas

## ACOMPAÑAMIENTO

### **Jeera Pulao**

Arroz Basmati con comino y cebolla

### **Raita**

Ensalada de yogur con sabor a comino

### **Naan**

Pan clásico de la India

## POSTRE

### **Mousse de Pasión**

Una deliciosa combinación de nata montada y fruta de la pasión

## BEBIDAS

1/2 botella de vino (Torres Mas Rabell o Torres San Valentín) y agua  
Te y café

Precio: 49.00 euros por persona, IVA no incluido