

## Menu Vegetariano

### Aperitivos

**Masala papads** Tostadas hechas con harina de lenteja y harina de arroz acompañadas con una ensalada de papa, polvo de mango cilantro y chile

**Samosas** Empanadas hindú rellenas con papas y chicharro o de carne servido con salsa de menta o tamarindo 3 piezas por orden (

**Bhelpuri** Botana Famosa de la playa de Chowpatty en Mumbai, hecha de papa con polvo de mango, cilantro, chile, arroz inflado, salsa de menta y tamarindo

**Paalak chat** Botana de tomate con polvo de mango, cilantro, chile y espinaca frita

### Platos Principales

**Aloo Gobi** Papas ligeramente fritas con repollo y coliflor, las especias le dan el sabor

**Aloo Matar** Estofado de tomate con chicharos, papa y especias

**Aloo Shimla-Mirch** Papas cocinadas con especias y pimiento morrón

**Choley** Guisado de garbanzo en salsa de tomate con polvo de mango y canela

**Daal** Sopa de lentejas del Norte de la India

**Gobi Manchurian** Coliflor envuelta en harina de garbanzo y bañada en un curry rojo agri dulce

**Palaak Paneer** Estofado de espinacas con queso hecho en casa

**Paneer Makhni** Cubos de queso hindú (paneer) en una base cremosa con tomate, y nuez de la India

**Arroz Pilaf** Arroz aromático basmati con vegetales, pasas y nuez

### Acompañantes

Naan, Naan con paneer, Naan con ajo, Naan con mantequilla

Rotis, Aloo Paratha, Paneer Paratha, Arroz Basmati, Arroz con limón Arroz con coco,

Jehangiri Pilaf (Arroz con pistache, cardamomo y arándanos)

### Postres

**Gulab Jamun** Buñuelo hindú bañado en miel de azúcar con cardamomo y agua de rosa

**Gajar Halwa** Postres de zanahoria rayado con tres leches con pistaches y almendras)

**Kulfis** Helados tradicionales hindúes de mango y chai

***Precios sujeto a cambio sin previo aviso***