

# BASMATI

MENU SAN VALENTIN – 14 Febrero 2018

## Pre starters

- A - Kofta king prawns
- B - Baroa stuffed with potatoes, herbs and mushrooms

## Starters

(to choose 1 per person)

- A - Bengali style hake fillet   
(courgette sauce with coconut)
- B - Tandoori Lucknow Chicken
- C - Lamb Boti Kebah

## Main Course

(it includes Basmati rice and Peshwari Naan)

- A - Bhorta aubergine with Tandoori King prawns
- B - Kurma chicken with mango Kashmiri
- C - Bindalu Veal Goan Style
- D - Madrás deer on 5 seeds

**Menu includes:** Water, house wine to choose, cava (Juvé Camps), dessert, coffee or tea.

**PRICE: 65 € pp**



[www.restaurantebasmati.com](http://www.restaurantebasmati.com)



VAT Included

# BASMATI

MENU SAN VALENTIN - 14 Febrero 2018

## Entrantes

- A - Kofta de langostinos
  - B - Baroa de pimientos rellenos  
de patatas con finas hierbas y setas
- (estos entrantes van acompañados de ensalada tropical)

## Entrante 2

(a elegir 1 por persona)

- A - Merluza estilo Bengali   
(salsa de calabacín con coco)
- B - Pollo Tandoori Lucknow
- C - Boti Kebah de cordero

## Plato principal

(se incluye arroz Basmati y Peshwari Naan)

- A - Berenjena Bhorta con Tandoori de langostinos
- B - Pollo Kurma con Kashmiri mango
- C - Ternera Bindalu estilo Goa
- D - Ciervo Madrás con 5 semillas

**El menú incluye:** Agua, vino de la casa a elegir, cava (Juvé Camps),  
postre, té ó café.

**Precio: 65 € pp**



[www.restaurantebasmati.com](http://www.restaurantebasmati.com)



IVA incluido