

shanti

## XMAS BOLLYWOOD MENU - 40€ P.P

Copa de cava de bienvenida

### ENTRANTES A ELEGIR

Brocheta de patata especiada con guisantes y espinacas, kétchup de tamarindo y dátiles (v)

Brocheta de pollo Malai, cebolla lachha y chutney de menta-cilantro

Emperador amritsari tikka con chutney de remolacha

### SEGUNDOS A ELEGIR

Panceta de cerdo empanada con morcilla al estivo Vindaloo, piña asada y patatas chafadas

Curry de pescado Goano con dorada crujiente, gambas y calamares

Moussaka Saag de tofu ahumado, berenjena y calabacin con chalotas en escabeche (v)

Naan

Arroz o Patata asadas al comino

### POSTRES A ELEGIR

Crème brûlée al Darjeeling, crumble de coco y cardamomo con sorbete de hierbas Ibicencas

Tarta Halva de semola y zanahoria, yogurt al azafran, sirope de lima y rosas

Helados

Utilizamos productos locales o de Km 0 en todos nuestros platos, siempre que sea posible.  
Información sobre alérgenos disponible bajo petición · Por favor solicítelo a uno de nuestros empleados.  
Nuestras descripciones de carta puede ser que no contengan todos sus ingredientes, para más información de alérgenos solicite a un camarero.

## XMAS BOLLYWOOD MENU - 40€ P.P

Welcoming glass of Cava

### STARTERS TO CHOOSE

Spiced potato, green peas and spinach patties with date and tamarind ketchup (v)

Farm chicken Malai tikka lachha onions and mint-coriander chutney

Swordfish amritsari tikka with beetroot chutney

### MAINS TO CHOOSE

Morcilla crumbed pork belly Vindaloo with charred pineapple and compressed potatoes

Prawns, calamari and crispy seabream Goan fish curry

Smoked tofu, aubergine, and courgette moussaka Saag with pickled chalotes (v)

Naan

Rice or cumin roasted potatoes

### DESSERTS TO CHOOSE

Darjeeling tea Crème brûlée, coconut cardamom crumble and hierbas Ibicencas sorbet

Semolina and Carrot Halva cake, with saffron flavoured yogurt and lime and roses syrup

Ice cream

We use local or Km0 produce when possible in all our dishes.  
Allergen information available upon request. Please ask one of our waiters.  
Our menu descriptions do not contain all ingredients and we only carry information on the 14 regulated allergens.

## XMAS BOOM SHANKAR MENU - 60€ P.P

Copa de cava de bienvenida

### ENTRANTES A ELEGIR

Pakora de verduras de temporada, kassundi de tomate y mostaza

Haryali rape tikka con mango seco y cebollas marinadas

Costillas de cerdo marinadas con piña, guindillas y mermelada de arándanos

Chupito de boom shanka

### SEGUNDOS A ELEGIR

Ballotine de pollo a la mantequilla, crumble de anacardos y crema espesa sazonada

Gambas a la plancha estilo Kerala con mantequilla de coco

Kofta Malai de patatas y anacardos con leche de azafrán y puerros crujientes

Naan

Arroz o Patata asadas al comino

### POSTRES A ELEGIR

Tarta de queso al pistacho con granola de higos, pistacho confitado y sirope de ginebra

Pan de plátano tostado con helado de ron y pasas y chachni de limón

Tarta Halva de semola y zanahoria, yogurt al azafrán y sirope de lima y rosas

### VINO Y AGUA INCLUIDO

Vino Blanco: Darou Sauvignon Blanc, DO Rueda

Vino Tinto: La Choza, tempranillo DOC Rioja

Vino Rosado: Sasesibö, VT Ibiza

Utilizamos productos locales o de Km 0 en todos nuestros platos, siempre que sea posible.

Información sobre alérgenos disponible bajo petición · Por favor solicítelo a uno de nuestros empleados.

Nuestras descripciones de carta puede ser que no contengan todos sus ingredientes, para más información de alérgenos solicite a un camarero.

## XMAS BOOM SHANKAR MENU - 60€ P.P

Welcoming glass of Cava

### STARTERS TO CHOOSE

Seasonal vegetable apkora de verduras, tomato mustard kassundi

Haryali monkfish tikka with dried mango and marinated onions

Pineapple and chili marinated sticky pork ribs with cranberry marmalade

Boom Shankar chupito

### MAINS TO CHOOSE

Butter chicken ballotine with cashew-nuts crumble and seasoned cream

Kerala Grilled King prawns coco buttered

Potato and cashew Malai kofta with saffron milk and crispy leeks

Naan

Rice or cumin roasted potatoes

### DESSERTS TO CHOOSE

Pistachio Cheesecake, fig granola, candied pistachio and gin syrup

Toasted Banana bread with rum and raisins ice cream and lemon chachni

Semolina and Carrot Halva cake, with saffron flavoured yogurt and lime and roses syrup

### WINE AND WATER INCLUDED

White: Darou Sauvignon Blanc, DO Rueda

Red: La Choza, tempranillo DOC Rioja

Rosé: Sasesibö, VT Ibiza

We use local or Km0 produce when possible in all our dishes.

Allergen information available upon request. Please ask one of our waiters.

Our menu descriptions do not contain all ingredients and we only carry information on the 14 regulated allergens.

## XMAS FLYING TURBAN MENU - 65€ P.P

Copa de cava de bienvenida

### ENTRANTES A ELEGIR

Empanadillas de patata, higos y albahaca con chutney de remolacha  
Brocheta de Cordero al tandoori con chutney de menta-cilantro  
Pani puri de atún de Barbate, aguacate y leche de tigre con tamarindo

Chupito de boom shanka

### SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo al tandoori, esparagos, shitake, jengibre y salsa de pimienta del Chettinad  
Pez espada en costra de sémola, ensalada de papaya verde y piña  
Kofta Malai de patatas y anacardos con leche de azafrán y puerros crujientes

Naan

Arroz o Patata asadas al comino

### POSTRES A ELEGIR

Kulfi magnum de Piña Colada

Pan de plátano tostado con helado de ron y pasas y chachni de limón

Tarta de queso al pistachio con granola de higos, pistacho confitado y sirope de ginebra

### VINO Y AGUA INCLUIDO

Vino Blanco: Pazo de Sobreira, Albariño, DO Rias Baixas

Vino Tinto: FyA Tempranillo, DO Rioja

Vino Rosado: M de Minuty AOP Côtes de Provence

Utilizamos productos locales o de Km 0 en todos nuestros platos, siempre que sea posible.

Información sobre alérgenos disponible bajo petición · Por favor solicítelo a uno de nuestros empleados.

Nuestras descripciones de carta puede ser que no contengan todos sus ingredientes, para más información de alérgenos solicite a un camarero.

## XMAS FLYING TURBAN MENU - 65€ P.P

Welcoming glass of Cava

### STARTERS TO CHOOSE

Potato, figs, and basil patties with beetroot chutney  
Tandoori lamb kebab with mint-coriander chutney  
Barbate Tuna pani puri with avocado and tamarind leche de Tigre

Boom Shankar chupito

### MAINS TO CHOOSE

Tandoori Sirloin steak with Chettinad pepper sauce  
Swordfish in semolina crust with green papaya and pineapple salad  
Potato and cashew Malai kofta with saffron milk and crispy leeks

Naan

Rice or cumin roasted potatoes

### DESSERTS TO CHOOSE

Piña Colada Kulfi magnum

Toasted Banana bread with rhum and raisins ice cream and lemon chachni

Pistachio Cheesecake, fig granola, candied pistachio and gin syrup

### WINE AND WATER INCLUDED

White: Pazo de Sobreira, Albariño, DO Rias Baixas

Red: FyA Tempranillo, DO Rioja

Rosé: M de Minuty, AOP Côtes de Provence

We use local or Km0 produce when possible in all our dishes.

Allergen information available upon request. Please ask one of our waiters.

Our menu descriptions do not contain all ingredients and we only carry information on the 14 regulated allergens.