

shanti

SET MENU 28PP

ENTRANTES

Pakora de verduras de temporada, kassundi de tomate y mostaza
Brocheta de pollo malai, cebolla lachha y chutney de menta y cilantro
Amritsari de pescado con chutney de menta

SEGUNDOS

Panceta de cerdo empanada con migas de morcilla al estilo Vindaloo, piña asada y patatas
Moussaka Saag de tofu ahumado, berenjena y calabacín con chalotes en escabeche
Curry de pescado Goano con dorada crujiente, y gambas

*** Segundos acompañados con guarnición de arroz

POSTRES

Tarta de queso al pistacho con granola de higos, pistacho confitado y jarabe de ginebra
Crème brûlée al Darjeeling, crumble de coco y cardamomo y sorbete de Hierbas Ibicencas
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.

SET MENU 28PP

STARTERS

Seasonal vegetable pakora, tomato mustard kassundi
Farm chicken Malai kebab, lachha onions and mint coriander chutney
Fish amritsari with mint chutney

MAIN COURSES

Morcilla crumbed pork belly Vindaloo with charred pineapple and compressed potatoes
Smoked tofu, aubergine, and courgette moussaka Saag with pickled shallots
Prawns, and crispy seabream Goan fish curry

*** Mains served with a side dish of rice

DESSERTS

Pistachio cheesecake, fig granola, candied pistachio, and gin syrup
Darjeeling Tea crème brûlée, coconut cardamon crumble and Hierbas from Ibiza sorbet
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.