



GRUPO BAIREs RESTÓ



BAIREs MENU

MENÚ BAIREs



MENU BAIREs



ENTRADA

STARTED

Mix Veg Pakora: Espinaca, coliflor y cebolla rebozada con harina de garbanzo y especias. / *(Spinach, coliflower and onion fried with gram flour and spices).*

Potlee Samosa: Empanadas triangulares, rellenas de papa, arvejas y pasas de uva. / *(Small pie made of potato, Green pees and raising).*

PLATO PRINCIPAL

MAIN COURSES

Tikka Masala (*Sugerencia del cheff, Cheff suggestion*): Curry de pollo marinado con yogurt y asado en Tandoor. / *(Grilled Chicken finished in creamy).*

Ghost Saag Wala: Curry de cordero, azafrán espinaca y especias. / *(Lamb curry with saffron, fresh spinach and spices)*

Dal Bhukhara (*Sugerencia del Cheff, cheff suggestion*): Un clásico en todo el Norte de la India, descubra el sabor de Lentejas cocinadas durante toda la noche con varios condimentos. *(Classic récipe of the Northen region, Lentils cooked all nighth with different dondiments)*

Malai Kofta (**Especialidad**): Bollitos de papa y queso en curry suave y crema. / *(Potato balls with cheese cooked in soft curry)*

Nav Rattan Korma (*Sugerencia del cheff, Cheff suggestion*): Curry vegetariano de nueve joyas. / *(Vegetable curry with nine different vegetables).*

POSTRE

DESSERTS

Gulab Jamon: Bombitas de leche en almibar perfumado con azafrán. / *(Milk balls in saffron scented syrup).*

Rasmalai: Bombitas de leche líquida con cardamomo y nata. / *(Milk balls cook in creamy milk and cardamom).*

Badam Mango: Helado al estilo clásico del Norte de la India con mango y almendras. *(Classical ice cream with mango and almonds)*

BEBIDA/DRINK

Una por persona. Per person.

1 agua ó gaseosa ó copa de vino.

1 water or 1 non alcoholic beverage or 1 glass of wine.