



ESTD. 2016

sidarta

MENÚ PARA GRUPOS



MENÚ PARA GRUPOS*

Menu 1 > 32,50€/pax

Menu 2 (Vegetariano) > 32,50€/pax

Menu 3 > 34,00€/pax

POSTRES

Bahía de Bengala > cream de Mascarpone con puré de mango espaciadoa con reducción de Aperol con fresas y spaghetti de mar.

Sidarta > helado de chocolate sobre reducción de frutos rojos con cardamomo, aceite de albahaca, pistacho y curry amarillo con Tandoori.

MENÚ PARA DOS

Menu > 55,00€/pa

POSTRE

Bahía de Bengala > cream de Mascarpone con puré de mango espaciadoa con reducción de Aperol con fresas y spaghetti de mar.

NOTAS

Los menús no incluye bebida

Todos nuestros platos se elaboran con productos frescos y de temporada para ofrecer una mejor calidad.

Todos los menús están elaborados con platos para compartir por 3 personas.

Se ruega confirmación del menú con 24horas de antelación.

Una vez que se aceptado el menú no se admitiran cambios ni modificaciones.

En cumplimiento del reglamento UE n1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

IVA incluido.

Los precios tienen un 10% incremento en terraza



Valora tu experiencia

MENÚ 1

Samosas de pollo con verduras y curry > 1u. x persona.

Papadum > pan crujiente acompañado con 2 salsas.

Frankie burrito > aloo con chili, verduras asadas y garbanzos, espinacas frescas, salsa picante de menta con cilantro y cebollas en escabeche. Todo envuelto en una tortilla tibia.

Pad Thai > langostinos, setas, tofu, pollo, brotes de soja, cacahuets y huevo.

Pork cheek madrás > carrilleras de cerdo macerado con soja, especias y cacahuete con curry Madrás cocinado al estilo Thai.

Curry verde de salmon con deliciosa salsa de curry verde, coco y mezcla de especias.

Pan roti

Arroz Jazmín

Arroz Basmati Pulao

MENÚ 2

Samosas de pollo con verduras y curry > 1u. x persona.

Papadum > pan crujiente acompañado con 2 salsas.

Frankie burrito > aloo con chili, verduras asadas y garbanzos, espinacas frescas, salsa picante de menta con cilantro y cebollas en escabeche. Todo envuelto en una tortilla tibia.

Buddha bowls > arroz cremoso, col, brotes de soja, frutos secos, zanahoria, fruta, pimientos y tofu con aliño de chile dulce.

Pad Thai vegetariano > spaghettis de mar, tofu, brotes de soja, cacahuets y huevo.

Curry de verduras de temporada maceradas al curry y cocinado con leche de coco.

Pan roti

Arroz Jazmín

Arroz Basmati Pulao

MENÚ 3

Wings Tandoor > alitas de pollo al Tandoori.

Frankie burrito > aloo con chili, verduras asadas y garbanzos, espinacas frescas, salsa picante de menta con cilantro y cebollas en escabeche. Todo envuelto en una tortilla tibia.

Sweet & Spicy Udon > Fideos salteado con mariscos, chile rojo, verduras, y salsa picante coreano.

Beef Vindaloo > Ternera guisada a fuego lento con diferentes especias y picante.

Prawn Kashmiri > langostinos guisado con aromáticos y chile picante de Cachemira

Pan roti

Arroz Jazmín

Arroz Basmati Pulao

MENÚ PARA DOS

Tabla de picoteo > samosas, langostinos con panko, papadam y Frankie Burrito.

Curry para compartir a elegir

Beef Vindaloo > ternera guisada a fuego lento con diferentes especias y picante.

Curry verde de salmon con deliciosa salsa de curry verde, coco y mezcla de especias.

Pollo Tikka Masala > pechugas de pollo marinadas con yogur y mezcla de especias, leche de coco y chile rojo

Pan roti

Arroz Basmati Pulao

