



Menú degustación

**NAVIDAD
VEGETERIANO**

PRIMEROS

ASH: SOPA DE GARBANZOS, ALUBIAS Y LENTEJAS CON VERDURAS DEL TIEMPO ACOMPAÑADA DE YOGUR Y UN TOQUE DE AJO CRUJIENTE.

KASHKO BADEMJAN: CREMA DE BERENJENAS CON UN TOQUE DE YOGUR IRANÍ, MENTA Y AJO CRUJIENTE.

ENSALADILLA NADALI: LA TÍPICA ENSALADILLA CON TROPEZONES DE OLIVAS NEGRAS, VERDES Y PEPINILLO.

SEGUNDOS

MIRZA GASEMI: CREMA DE BERENJENAS AHUMADAS CON SALSA DE TOMATE Y UN TOQUE DE AJO CRUJIENTE.

ENSALADA TEHERÁN: TOMATE, PEPINO, CEBOLLA TROCEADOS CON ZUMO DE LIMÓN Y MENTA.

GAYME VEGETERANO: GUISO DE BERENJENAS FRITAS CON LENTEJAS IRANÍS ACOMPAÑADO DE ARROZ BASMATI.

POSTRE

HELADO NADALI DE VAINILLA Y NATA CON PISTACHOS IRANÍS Y AGU DE ROSA ACOMPAÑADO DE PASTEL DE CHOCOLATE

BODEGA

VINO TINTO MONTELCIEGO RIOJA (CR.) O VINO BLANCO VERDEJO SOLAR DE LA VEGA (D.O)

CAVA JAUME SERRA

AGUA MINERAL

SURTIDO DE TURRONES Y POLVORONES

CAFÉ, TE IRANI

30,00€ IVA INCLUIDO