



# Menú degustación

NAVIDAD

## PRIMEROS

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

**KUFTEH DE ARROZ:** JUGOSA BOLA DE CARNE DE TERNERA, ARROZ Y HIERBAS AROMÁTICAS CON UNA SORPRESA DEL CHEF.

**ENSALADILLA NADALI:** LA TÍPICA ENSALADILLA CON TROPEZONES DE POLLO DE CORRAL Y PEPINILLO.

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

## SEGUNDOS

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

**HAMBURGUESA NADALI:** HAMBURGUESA DE CARNE DE TERNERA DE AQUÍ ALIÑADA CON CEBOLLA, ZANAHORIA Y PATATA CON SALSА DE TOMATE CASERA.

**MASTO GIAR:** YOGUR CON TROPEZONES DE PEPINO, CEBOLLA Y MENTA.

**PESCADO:** SALMÓN AL ZAFRÁN CON JUGO DE NARANJA SOBRE ARROZ BASMATI.

## POSTRE

HELADO NADALI DE VAINILLA Y NATA CON PISTACHOS IRANÍ Y AGUA DE ROSA  
ACOMPAÑADO DE PASTEL DE COCULATE

## 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 Y TÉ IRANÍ

**35,00€ IVA INCLUIDO**