



# Menú degustación

**NOCHE VIEJA  
VEGETERIANO**

## APERITIVOS

**KUKU DE PATATA/KUKU DE ESPINACAS/QUESO CURADO**

## 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 VEGETERIANO:** GUISO DE BERENJENAS FRITAS CON LENTEJAS IRANÍS ACOMPAÑADO DE ARROZ BASMATI.

## POSTRE

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

## BODEGA

VINO TINTO VIÑA ALBINA RIOJA (RESER.) O VINO BLANCO VERDEJO SOLAR DE LA VEGA (D.O)  
CAVA ANNA DE CODORNÍU

AGUA MINERAL

UVAS DE LA SUERTE, SURTIDO DE TURRONES Y POLVORONES

CAFÉ Y TÉ IRANÍ

**35,00€ IVA INCLUIDO    RESERVA: 974 71 02 12**