



Menú degustación

NOCHE VIEJA

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.

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 SALSAS 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 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

50,00€ IVA INCLUIDO RESERVA: 974 71 02 12