

Menú

Entradas

Vichy \$80

Zanahoria Vichy, Berenjena asada, Espárragos asados, aderezo de Vinagre Balsámico y Queso Azul

Mediterranean Queen \$160

Rosas de Jamón Serrano, Berenjena asada, Tomates Deshidratados con mezcla de verdes orgánicos, Vinagreta de Naranja, Zarzamora y Nuez de Castilla

Rollos Primavera \$80

Verdes Orgánicos, Camarón y Piñones Tostados, envueltos en papel arroz fresco, acompañados con salsa de cacahuete agridulce. Orden de 3 rollos.

Samosa \$50

Papa, garbanzo y vegetales orgánicos envueltos en papel de harina de trigo, fritos y servidos con chutney fresco de temporada

Sopas (preparada al momento)

Crema de Zanahoria, Coliflor y Papa \$120

Sazonada con Hierbas locales orgánicas, servida con Crouton Francés

Sopa Dal \$140

Lenteja Masoor Dal en caldo de Leche de Coco al Curry, Espinaca, Nuez de la India, Especies Tostadas

Fisherman's \$140

Pescado del día, Camarones, caldo de Leche de Coco al Curry, Fideos de Arroz

Pasta - Fideos de Arroz

Big Nest \$220

Pasta corta en salsa cremosa de Queso Oaxaca artesanal, Emmental y Queso Azul, Corazones de Alcachofa, Alcaparras y Cúrcuma, coronada con 6 Camarones U21-25 ó con Pollo Orgánico

Stir-Fry

Vegetales Orgánicos, Fideos de arroz planos, condimento Masala, Salsa de Ostión & Mostaza negra
Puerco \$140, Calamar \$140, Pollo Orgánico \$160, Camarón \$160, Pescado \$220, Costilla Res \$220, Cordero \$220

Fideos de Arroz

Fideos de arroz delgados, Salsa de leche de coco al curry, zanahoria, poro y col
Puerco \$140, Calamar \$140, Pollo Orgánico \$160, Camarón \$160, Pescado \$220, Costilla Res \$220, Cordero \$220

Vegetariano

Curry Vegetariano \$120

Vegetales Orgánicos en Salsa Masala con Leche de coco, servidos con Arroz Basmati frito mezclado con Zanahoria y Poro

Stir-Fry \$120

Vegetales Orgánicos, Fideos de Arroz planos, condimento Masala, Salsa de Ostión & Mostaza negra

Fideos de arroz \$120

Fideos de Arroz delgados, Salsa de leche de coco al curry, zanahoria, poro y col

DeL Mar

Salmón Dila's \$260

Salmón asado crujiente por fuera, en Ghee, cubierto con Piñones y Poro tostados acompañado con Risotto al Azafrán con Champiñones y Pepino Relleno de Ricotta Raita

Pescado al Tamarindo Masala \$220

Pescado en salsa de Tamarindo Masala servido con Arroz Basmati, Vegetales Orgánicos salteados y Berenjena Moju. – Pregunte por las selecciones de pescado del día

Pescado Cacahuete Picante \$220

Pescado en salsa picante de Cacahuete y ajo servido con Arroz Basmati, Vegetales Orgánicos salteados y Berenjena Moju. – Pregunte por las selecciones de pescado del día

Camarón Curry \$180

Camarones U21-25 en salsa de Curry Amarillo. Arroz Basmati, Vegetales Orgánicos salteados y Berenjena Moju.

CarneS

Costilla de Res o Cordero Masala \$220

Salsa de Leche de Coco al Curry Negro, Malum (mezcla de Vegetales Orgánicos con coco fresco rallado) Arroz Basmati frito con Zanahoria y Poro, Berenjena Moju

Costillas de Puerco \$160

Con Compota de Manzana Verde agridulce y Arroz Salvaje
Ensalada Juliana de Jícama, Pepino, Betabel y Zanahoria con vinagreta de salsa BBQ

Pollo Orgánico Curry \$160

Salsa de Leche de Coco al Curry Amarillo, Malum (mezcla de Vegetales Orgánicos con coco fresco rallado) Arroz Basmati frito con Zanahoria y Poro, Berenjena Moju

Pollo Orgánico Cacahuete Picante \$170

Salsa picante de Cacahuete y ajo servido con Arroz Basmati, Vegetales Orgánicos salteados y Berenjena Moju

Puerco Curry \$140

Salsa de Leche de Coco al Curry Amarillo, Malum (mezcla de Vegetales Orgánicos con coco fresco rallado) Arroz Basmati frito con Zanahoria y Poro, Berenjena Moju

Devil Pork \$140

Costillas de Puerco en salsa Dulce, Ácida y Picante, Malum (mezcla de Vegetales Orgánicos con coco fresco rallado) Arroz Basmati frito con Zanahoria y Poro, Berenjena Moju

Si Gusta su platillo picante menciónelo a su mesero, nivel desde ¼, ½, ¾, o Picante

