



Manish Mehrotra

Fig and tomato shorba

Chupito de sopa de tomate fresco e higos secos, aromatizado con raíces de cilantro y un toque de garam masala (mezcla de especias indias).

Aloo tikki, 'Indian Accent'

Espuma de puré de patatas a la parrilla aromatizado con jengibre. Servido en cuchara con chutney de menta, yogurt dulce y glaseado de tamarindo.

Aamras, pomegranate

Puré de mango fresco y cardamomo, acompañado de granada.

Baigan bharta papdi

Puré de berenjenas asadas con especias de la India.

Puchka, five waters

El Street Food más popular de la India. Conchas de sémola preparadas con agua aromatizada (cilantro y menta, tamarindo, piña, granada y yogur de ajo).

RUINART BLANC DE BLANCS

Fresh herb chur chur parantha, black dairy dal

Pan de trigo hojaldrado y aromatizado con semillas de carom (ajwain) cocinado en un plato caliente con ghee (mantequilla clarificada de la India) servido con puré de lentejas negras (dal makhani).

Kashmiri morels, roast walnuts, lotus root

Colmenillas de Cachemira, nueces asadas, raíz de loto.

Sea bream, green beans foogath, moilee curry

Besugo dorado en sartén sobre un lecho de judías verdes con curry de coco y cúrcuma.

'R' DE RUINART BRUT

Slow roast lamb, parsi barbary pulao

Basmati pulao preparado con cordero y bayas aromatizadas.

RUINART ROSÉ

Sweet pickle ribs, finger lime, aam papad

Costillas de cerdo cocinadas a fuego lento mezcladas con encurtido de mango dulce, semillas de hinojo, semillas de cebolla y servidas con perlas de limón y mango deshidratado.

Saag chicken , makhani

Tikka de pollo y puré de espinacas, con salsa de tomate agridulce.

RUINART ROSÉ MAGNUM

Warm doda burfi treacle tart, mithai kulfi

Tarta de melaza hecha con dulce indio servido con kulfi de leche reducida.